

Mode d'emploi

ProFire2



Tant au niveau du texte que des illustrations, le présent mode d'emploi a été élaboré avec le plus grand soin. Pour autant, les risques d'erreur (fautes de frappe ou autres) ne sauraient être totalement exclus. Nous attirons votre attention sur le fait que la responsabilité de la société DeguDent GmbH ne pourra être engagée concernant ces risques.

Sommaire

1	Remarques préliminaires	4
1.1	Indications sur le présent mode d'emploi	4
1.2	Les éléments de présentation utilisés dans ce mode d'emploi sont les suivants	5
1.3	Modèles de four et date de fabrication	6
1.4	Conformité d'utilisation	6
1.5	Usages non-conformes du four	6
1.6	Interdiction à l'utilisateur d'apporter des modifications au four	6
1.7	Part de risques incompressible	7
2	Consignes de sécurité	7
2.1	Consignes de sécurité concernant le transport	7
2.2	Consignes de sécurité concernant l'utilisation du four	8
2.3	Consignes de sécurité concernant l'entretien et le solutionnement des défaillances éventuelles	8
2.4	Consignes de sécurité concernant la fibre de céramique (isolation thermique du four)	8
2.5	Panonceaux d'avertissement	9
3	Contenu de la livraison et composition du four ProFire2	10
4	Fixation des parties annexes du four	11
5	Dispositifs de sécurité	13
5.1	Commutateur d'alimentation	13
5.2	Le régleur d'air comprimé	13
5.3	L'étrier de support	13
6	Description technique	14
6.1	Principe de fonctionnement	14
6.2	Principales caractéristiques du four	14
6.3	Poste de travail	14
6.4	Le tableau de commande du four	15
6.5	La plaque signalétique du four et les informations qu'elle contient	15
7	Mise en service du four	15
7.1	Cuisson	17
7.2	Pressée (seulement ProFire2 press)	17
7.3	Mise en place de l'étrier de support	17
7.4	Alimentation en air comprimé et réglage de celui-ci	18
8	Pilotage du four via le tableau de commande	18
9	Les touches « fonction »	19
10	Présentation des menus	21
10.1	Menu principal	21
10.2	Cuisson programmes préinstallés	23
10.2.1	Cuisson programmes individuels	25
10.2.2	Programmes de cuisson de frittage	26
10.3	Programmes de pressée préinstallés	27
10.3.1	Réglage du paramètre de pressée « Pression » pour le ProFire2 press	28
10.3.2	Programmes de pressée individuels	30

10.4	Démarrage de programmes de cuisson/de pressée à partir d'une clé USB	32
10.5	USB.....	34
10.6	Sauvegarde des données	34
10.7	Setup.....	35
10.8	Signal acoustique.....	37
10.9	Modification des réglages	37
10.10	Paramètres	38
10.11	Programmes spéciaux	38
11	Modification de programmes préinstallés	39
11.1	Sauvegarde d'un programme préinstallé.....	40
11.2	Comment créer un programme individuel.....	41
11.3	Enregistrement d'un programme individuel	41
11.4	Comment donner un nom aux tranches de numéros de l'espace individuel.....	42
11.5	Sélection et sauvegarde/copie de plusieurs programmes de cuisson/pressée.....	43
11.6	Sélection de plusieurs programmes de cuisson/pressée mémorisés sur la clé USB pour ensuite les enregistrer/copier dans le logiciel du four	44
12	FAVORIS.....	45
12.1	Ajout de favoris	45
12.2	Suppression d'un favori	46
13	Refroidissement rapide	47
13.1	Refroidissement rapide à partir du menu principal	47
13.2	Refroidissement rapide avant cuisson.....	48
13.3	Refroidissement rapide après cuisson.....	48
13.4	Comment passer en mode « stand-by ».....	48
13.5	Mise à l'arrêt du four	48
14	Nettoyage	49
14.1	Actions à effectuer avant chaque utilisation du four	49
14.2	Si la qualité de résultat n'est pas satisfaisante	49
14.3	Concernant les salissures situées à l'extérieur	50
15	Entretien du four.....	50
15.1	Planning d'entretien	51
15.2	Contrôle du détendeur d'air comprimé (ProFire2 press)	51
15.2.1	Evacuation de l'eau de condensation	51
15.2.2	Contrôle du filtre.....	52
15.2.3	Réétalonnage du four	52
16	En cas de problème.....	54
17	Mises à jour du logiciel.....	56
18	Elimination de l'appareil usagé.....	58
19	Configuration des programmes.....	59
19.1	Liste des préréglages (programmes).....	59
20	Caractéristiques techniques	66
21	Déclaration de conformité UE	67

1 Remarques préliminaires

1.1 Indications sur le présent mode d'emploi

Ce mode d'emploi a été conçu dans le but de vous aider à utiliser votre four ProFire2 press/ ProFire2 compact de façon adéquate, sûre et productive. Qu'il s'agisse du modèle ProFire2press ou ProFire2 compact, dans les deux cas nous l'appellerons tout simplement « four ».

Lorsque la fonction décrite n'est disponible que sur l'un des deux fours, cela vous est signalé dans le texte à l'endroit concerné.

Ce mode d'emploi s'adresse aux personnes qui :

- utiliseront le four,
- le nettoieront,
- en feront l'entretien,
- le mettront en marche/,
- le mettront à l'arrêt,
- le transporteront,
- le stockeront,
- ou seront chargées de son élimination en fin de vie.

Ces personnes devront lire ce mode d'emploi et l'avoir bien compris. Pour ce faire, l'exploitant du four le mettra d'emblée à leur disposition et ce, avant qu'elles l'utilisent.

Veuillez par ailleurs appliquer sur votre lieu de travail la réglementation en vigueur sur la prévention des accidents.

Bien suivre les instructions qui figurent dans ce mode d'emploi vous évitera de prendre des risques, et vous permettra de faire en sorte que votre four vous offre une fiabilité optimale et vous dure plus longtemps !

La société DeguDent GmbH déclinera toute responsabilité en cas de dommages imputables à une utilisation non conforme du ProFire2 press/ ProFire2 compact et/ou à un non-respect des dispositions contenues dans le présent mode d'emploi.

Note : Afin d'encore mieux vous servir, nos modes d'emploi sont mis à jour régulièrement. Vous pouvez consulter leur dernière version en allant à la rubrique « Télécharger » de notre site (www.degudent.com).

Si vous avez des questions que ce mode d'emploi ne vous aurait pas permis de solutionner, veuillez contacter :

DeguDent GmbH
Rodenbacher Chaussee 4
D-63457 Hanau
Allemagne

1.2 Les éléments de présentation utilisés dans ce mode d'emploi sont les suivants

Éléments typographiques destinés à vous faciliter la lecture de ce mode d'emploi

Ces éléments sont les suivants :

Texte normal

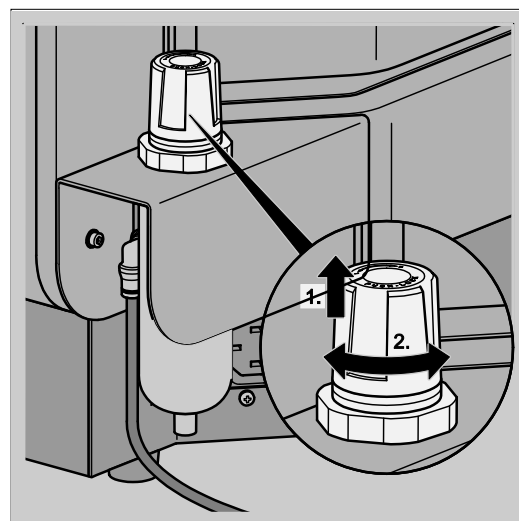
Renvoi

NOMS DES TOUCHES OU DES MENUS

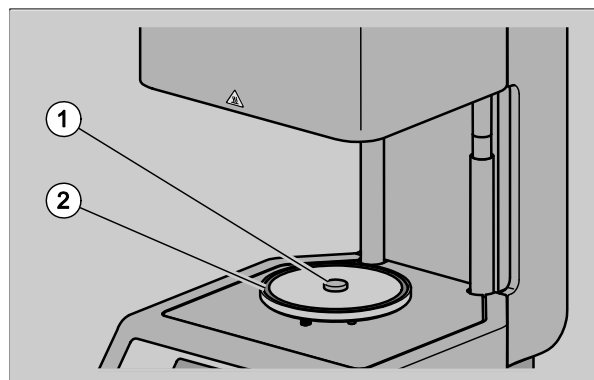
- listes
- étapes à effectuer.
- ① Indications supplémentaires qui vous permettront d'utiliser votre four de façon encore plus efficace.

Éléments typographiques destinés à vous faciliter la lecture des illustrations

Les illustrations de ce mode d'emploi sont dans différents niveaux de gris. Les parties les plus claires (en blanc) correspondent aux étapes déjà décrites. Les mouvements à effectuer vous sont indiqués par les flèches correspondantes. Lorsqu'une illustration représente plusieurs étapes, chacune d'elles est numérotée (1., 2., etc.) :



Lorsque l'illustration concerne le texte qui précède, elle comporte des numéros [(1), (2), etc.] qui renvoient aux paragraphes concernés :



1.3 Modèles de four et date de fabrication

© 2011, DeguDent GmbH

Tous les droits concernant le présent mode d'emploi, notamment et surtout ceux de reproduction, de diffusion et de traduction appartiennent à la société DeguDent GmbH. La reproduction de tout ou partie du présent document sous quelque forme que ce soit (impression, photocopie, microfilm ou autre procédé) nécessite l'accord préalable – par écrit – de la société DeguDent GmbH. Il est par ailleurs interdit de sauvegarder, traiter, reproduire ou diffuser électroniquement/informatiquement le présent document.

Le non-respect de ces règles sera considéré comme répréhensible et donnera lieu à une action en dommages et intérêts. Tous les droits d'exploitation industrielle appartiennent par ailleurs à la société DeguDent GmbH.

1.4 Conformité d'utilisation

Ce four a été conçu uniquement pour la confection de restaurations dentaires humaines.

Il est destiné uniquement aux entreprises et doit être utilisé uniquement par des personnes présentant le niveau de qualification requis.

Ce four devra être installé et être utilisé conformément aux conditions ambiantes et aux caractéristiques techniques indiquées.

Voir chapitre 20, Caractéristiques Techniques, page 66

Les personnes qui utiliseront ou nettoieront ce four et en effectueront le nettoyage devront porter une tenue de protection conforme à la réglementation en vigueur.

Le ProFire2 est un four pour la cuisson et la pressée (atmosphérique ou sous vide) des céramiques dentaires uniquement. Par conséquent, ne l'utiliser pour aucun autre usage que celui-ci. Les céramiques dentaires ont par ailleurs chacune leur propre technique de mise en œuvre, indiquée dans leurs spécifications respectives.

Le modèle ProFire2 press dispose de la fonction « Pressée » qui, comme son nom l'indique, sert à presser la céramique après avoir lancé le programme de pressée. Pour cette fonction le four est équipé d'un piston pneumatique (7) poussé vers le bas par l'air comprimé qui lui est transmis. Du fait de la présence de ce piston, la chambre de cuisson du ProFire2 press est un peu plus haute que celle du modèle ProFire2 compact.

Voir chapitre 19, Configuration des programmes, page 59.

1.5 Usages non-conformes du four

Sont considérés comme non conformes les usages suivants :

- Utiliser le ProFire2 press pour cuire/presser des matériaux autres que ceux indiqués.
- Utiliser le ProFire2 compact pour cuire des matériaux autres que ceux indiqués.
- Laisser le four sans surveillance quand il est utilisé.
- Utilisation du four par des personnes non qualifiées.
- Utiliser le four sans porter la tenue de protection réglementaire.

Nous attirons votre attention sur le fait que tout usage non conforme du four peut entraîner des dommages matériels et corporels !

La responsabilité de DeguDent ne pourra être engagée si de tels dommages surviennent et qu'ils sont imputables à un usage non-conforme du four.

1.6 Interdiction à l'utilisateur d'apporter des modifications au four

Veuillez n'apporter aucune modification au four ou à ses accessoires (sauf si vous avez obtenu de DeguDent une autorisation par écrit en ce sens).

Veuillez également ne jamais démonter le four ni aucune des parties qui le constituent.

1.7 Part de risques incompressible

Au stade de la conception du four nous avons posé comme condition qu'il présente le moins de risques possible à l'utilisation.

Mais, au final, il y a toujours une part de risques incompressible.

Ces risques – risques pour les personnes et le matériel (le four et les autres équipements) – existent lorsque par exemple :

- Le four est utilisé par des personnes non qualifiées,
- Le four est utilisé, nettoyé, entretenu, mis hors service, transporté, stocké ou éliminé de façon non-conforme.

2 Consignes de sécurité

Les appareils de chez DeguDent GmbH sont conçus et fabriqués **dans les règles de l'art**, ainsi que dans le respect des règles techniques de sécurité reconnues.

Les **risques pour l'utilisateur** du ProFire2 press/compact et/ou des tiers, **de même que les risques d'endommagement de l'appareil et d'autres équipements**, ne sont pas exclus pour autant. Ces risques existent notamment lorsque l'appareil :

- est utilisé par un personnel non qualifié et/ou non préalablement informé sur la façon de l'utiliser,
- est utilisé pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu,
- n'est pas utilisé ou entretenu correctement.

Toutes les actions décrites dans ce mode emploi devront impérativement être effectuées par un **personnel qualifié et bien informé sur la technique d'utilisation de ce four**. L'âge minimal légal requis pour pouvoir utiliser ce four devra également être respecté !

Les personnes à initier, à former à l'utilisation de votre four ProFire2 press/compact devront – toutes les fois où elles l'utiliseront pendant cette période d'initiation, de formation – être **supervisées en permanence** par une personne expérimentée !

2.1 Consignes de sécurité concernant le transport

Le ProFire2 compact et le ProFire2 press pesant respectivement **23 kg** et **27 kg** : toujours se mettre à deux personnes pour le soulever et le transporter.



Fig. montre ProFire2 press

L'appareil est livré dans un carton à l'intérieur duquel il est protégé des chocs et autres risques d'endommagement par deux coques dures en mousse (une coque supérieure et une coque inférieure). De plus, un insert en mousse dure élastique protège contre les chocs le plateau élévateur de la chambre de cuisson. Si un jour vous devez remballer l'appareil : toujours remettre cet insert et vérifier qu'il a été positionné correctement.

2.2 Consignes de sécurité concernant l'utilisation du four

Afin de garantir une utilisation **sans risques** de l'appareil, veuillez impérativement respecter les règles suivantes :

- A cause des risques de surchauffe que cela entraînerait, ne pas placer votre ProFire2 ou sa pompe à vide (non fournie) près d'une source de chaleur.
- L'espace entre le four et le mur/la cloison (ou l'objet le plus proche) devra être d'au moins **50 cm** !
- Installer le four sur une surface inflammable et éloigner de celui-ci tout objet inflammable !
- Installer la pompe à vide de façon à ce qu'elle puisse être alimentée en air correctement.
- Protéger le four de l'humidité et des vapeurs d'eau !
- Bien respecter la tension d'alimentation électrique indiquée et ce, également pour la pompe à vide (option).
- Ouvrir l'appareil est interdit ! – Risques d'électrocution !
- Si pendant une période prolongée votre ProFire2 doit ne pas être utilisé, le débrancher de sa prise de courant quand vous aurez fini de vous en servir !
- Ne pas utiliser le four sans socle de cuisson/de pressée car cela se traduirait par une usure prématurée des joints du support de cuisson.
- Veuillez ne toucher l'écran tactile qu'avec vos doigts ou le stylo électronique. Eviter tout contact d'un objet pointu et/ou chaud avec cet écran!
- Si votre four est doté de la fonction « pressée » : il doit en permanence être raccordé à l'alimentation en air comprimé, même lorsqu'il est utilisé pour une cuisson sous vide normale.
- Le socle de pressée fourni avec le ProFire2 ne doit être utilisé que pour la pressée. Autrement dit : pour la cuisson, toujours utiliser le socle de cuisson.

2.3 Consignes de sécurité concernant l'entretien et le solutionnement des défaillances éventuelles

Lors de toute intervention d'entretien, de maintenance ou de réparation : respecter impérativement les règles suivantes :

- Confier les éventuels travaux de réparation uniquement à un technicien agréé auprès de la société DeguDent GmbH!
- Toute intervention sur la partie électrique devra obligatoirement être effectuée par un électricien professionnel !
- Toujours bien débrancher l'appareil avant de l'ouvrir !
- Utiliser comme pièces de rechange uniquement des pièces d'origine (pièces de chez DeguDent GmbH)!

Quelques-unes des pièces du ProFire2 press étant sujettes à l'usure, il est recommandé de faire passer un contrôle technique à votre four une fois par an.

2.4 Consignes de sécurité concernant la fibre de céramique (isolation thermique du four)

L'isolation thermique de la chambre de cuisson, et le socle de cuisson, contiennent des fibres de céramique classées « cancérogènes ». Les mesures effectuées sur un four en activité ont toutefois montré que si celui-ci était utilisé conformément aux instructions, le seuil de dangerosité concernant ces fibres était loin d'être atteint. En cas d'endommagement de votre four, celui-ci devra obligatoirement être réparé par un technicien DeguDent.

Si les fibres de céramique susmentionnées ont formé des dépôts sur des parties du four directement accessibles : veuillez enlever ces dépôts en utilisant une technique de nettoyage autorisée (chiffon mouillé, ou aspiration via un filtre adéquat homologué). Ces dépôts ne doivent être éliminés ni à l'air comprimé, ni par balayage à sec avec une balayette ou un pinceau ! Si, bien que votre four soit utilisé conformément aux instructions, ces dépôts fibreux se multiplient : veuillez contacter le service de maintenance de DeguDent. Enfin, pour le cas où des accessoires contenant des fibres de céramique seraient défectueux : ne pas les utiliser.

2.5 Panonneaux d'avertissement

A différents endroits du four sont apposés des panonneaux qui vous avertissent des risques à ces endroits.
Faire en sorte que tous ces panonneaux ne soient jamais masqués. Vérifier régulièrement qu'ils sont bien lisibles.

Si un panonneau est abîmé, le remplacer immédiatement.

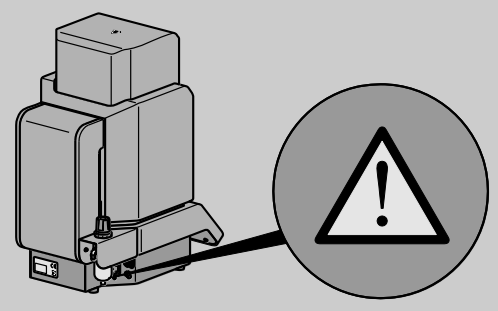
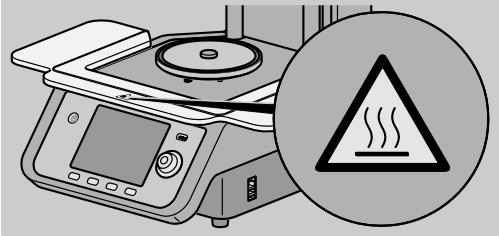
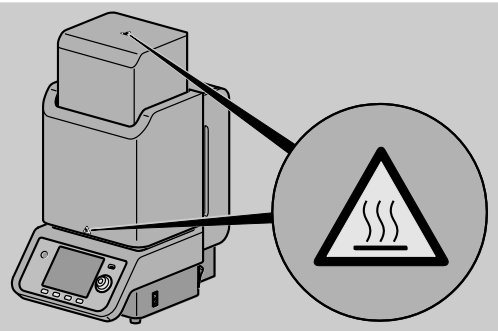
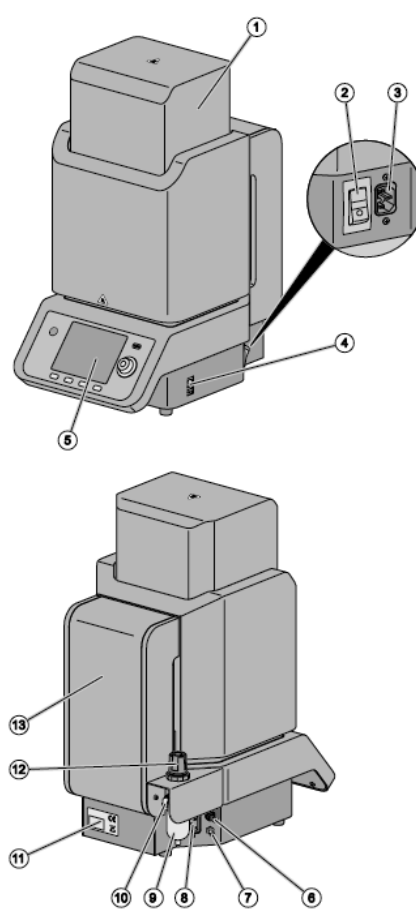
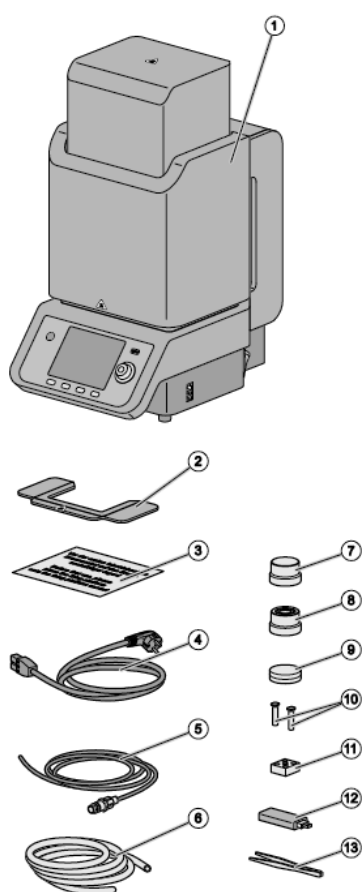
							
	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Signification des panonneaux d'avertissement :</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>Courant électrique</td></tr><tr><td></td><td>Surfaces chaudes. Risque de se brûler</td></tr></tbody></table>	Signification des panonneaux d'avertissement :			Courant électrique		Surfaces chaudes. Risque de se brûler
Signification des panonneaux d'avertissement :							
	Courant électrique						
	Surfaces chaudes. Risque de se brûler						

Fig. montre ProFire2 press

3 Contenu de la livraison et composition du four ProFire2



Contenu de la livraison

- 1 Le four (*Fig. montre ProFire2 press*)
- 2 Etrier de support
- 3 Indications de sécurité concernant la mise en service du four
- 4 Cordon de raccordement électrique (spécialement conçu pour les appareils thermiques)
- 5 Tuyau pour l'air comprimé
- 6 Tuyau pour le vide
- 7 Socle de cuisson
- 8 Socle de pressée (seulement ProFire2 press)
- 9 Support de cuisson (6 tiges)
- 10 Pistons de pressée Cergo (seulement ProFire2 press)
- 11 Support de piston de pressée (seulement ProFire2 press)
- 12 Clé USB
- 13 Pince à four

Façade et dos de l'appareil

- 1 Chapeau du four
- 2 Commutateur d'alimentation électrique
- 3 Prise d'alimentation électrique
- 4 Ports USB et prise pour le technicien de maintenance DeguDent
- 5 Tableau de commande
- 6 Prise pour l'alimentation en air comprimé de la chambre de pressée (seulement ProFire2 press)
- 7 Prise pour le tuyau servant à faire le vide
- 8 Prise électrique pour la pompe à vide
- 9 Réducteur de pression d'air comprimé (seulement ProFire2 press)
- 10 Alimentation du détendeur en air comprimé (seulement ProFire2 press)
- 11 Plaque signalétique
- 12 Bouton de réglage de l'air comprimé (seulement ProFire2 press)
- 13 Colonne de support C

Veuillez vérifier qu'aucune pièce ne manque.

4 Fixation des parties annexes du four

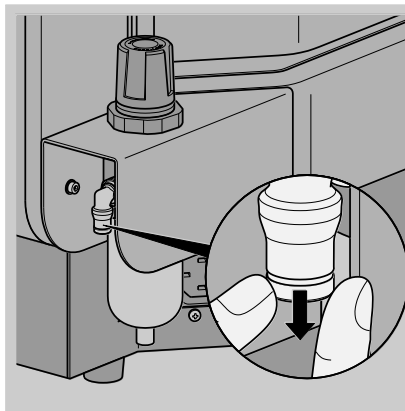
Monter ces parties avant de mettre le four en service.

Nous rappelons que ce four doit être installé et utilisé conformément aux caractéristiques et aux conditions ambiantes indiquées, voir 20, *Caractéristiques techniques*, page 66.

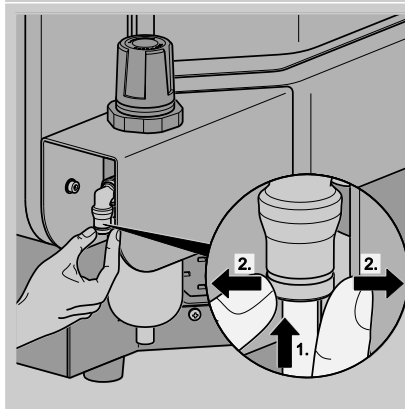
ProFire2 press

Le système de production d'air comprimé est équipé d'un détendeur avec régleur de pression rétro-réglable intégré, voir 15.2, *Contrôle du détendeur d'air comprimé (ProFire2 press)*, page 51.

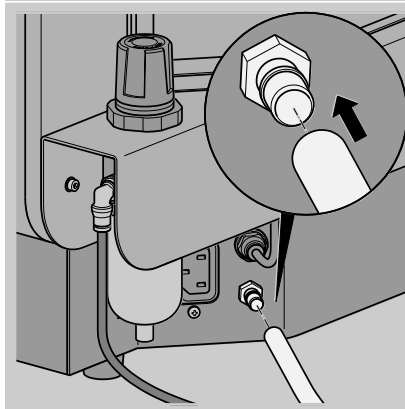
- Tirer sur la bague métallique de l'embout du régleur puis ne plus la relâcher.



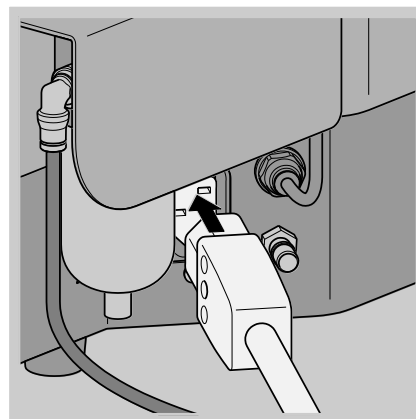
- Introduire le tuyau d'air comprimé dans l'embout du régleur de pression (1.).
- Relâcher la bague métallique (2.).



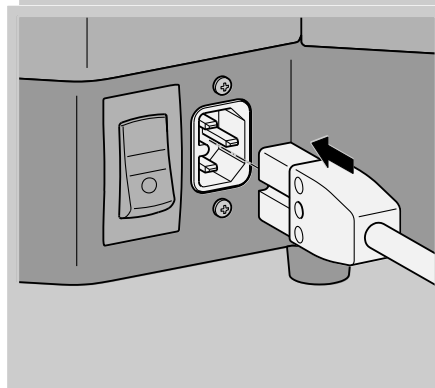
- Vérifier que le tuyau d'air comprimé est fermement fixé sur l'embout du régleur de pression.
- Brancher le tuyau du vide sur le raccord.



- Vérifier ensuite que le tuyau est fermement fixé sur le raccord.
- Brancher le cordon de raccordement électrique de la pompe à vide sur la prise de courant correspondante (située sur le four).
- Vérifier que la pompe à vide est allumée.

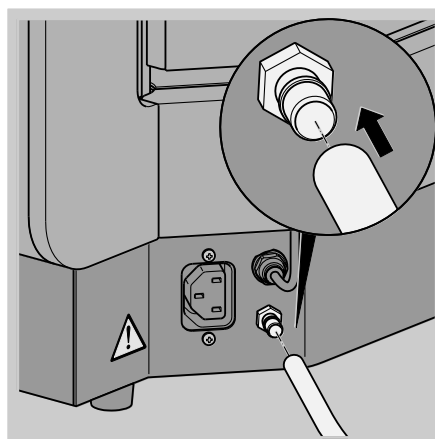


- Brancher le cordon de raccordement électrique du four sur sa prise.

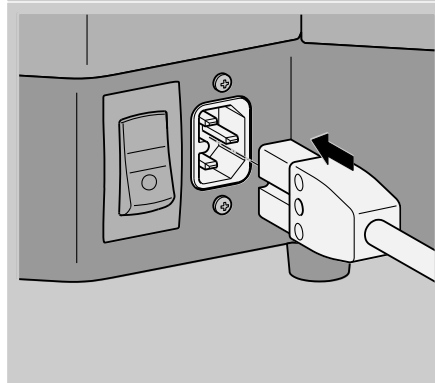


ProFire2 compact

- Brancher le tuyau du vide sur le raccord correspondant.
- Vérifier que le tuyau du vide tient bien sur son raccord.
- Brancher le câble de raccordement électrique de la pompe à vide sur la prise du four correspondante.



- Brancher le cordon de raccordement électrique du four sur la prise correspondante.



5 Dispositifs de sécurité

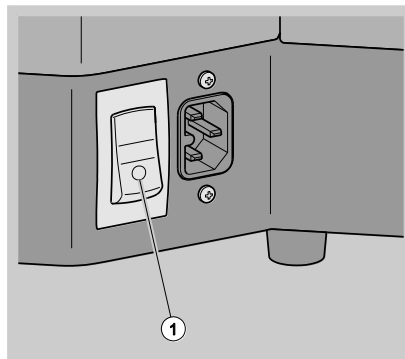
Utiliser le four seulement s'il est en parfait état de marche. Tous se dispositifs de sécurité / de protection doivent être opérationnels.

5.1 Commutateur d'alimentation

Pour mettre le four hors tension on actionne le commutateur d'alimentation électrique (1) situé au dos de l'appareil.

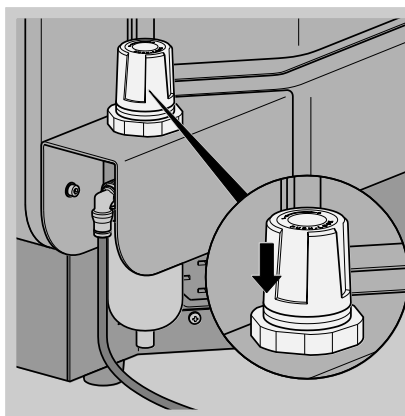
- Pour mettre le four hors tension : positionner le commutateur d'alimentation électrique sur «O».

Le four est à présent hors tension.



5.2 Le régleur d'air comprimé

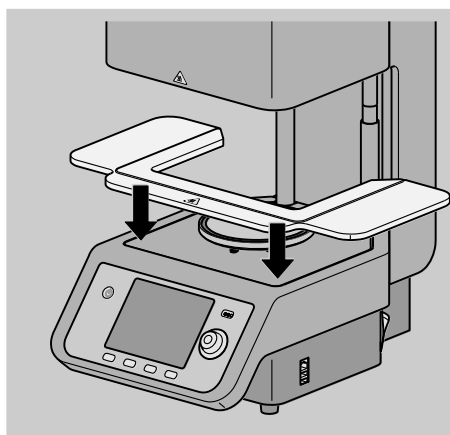
- Il vous permet de régler l'alimentation en air comprimé (voir 7.4, *Alimentation en air comprimé et réglage de celui-ci*, page 18).
- Pour éviter de dérégler par inadvertance l'alimentation en air comprimé : appuyer sur le régleur de pression pour le bloquer.
- Le régleur d'air comprimé est à présent verrouillé.



5.3 L'étrier de support

Cet étrier de support magnétique vous permet de disposer d'une plus grande surface de dépose pour vos travaux. Pour vous faciliter sa mise en place, il est muni de positionneurs sur sa face de dessous.

- Positionner sur le support de cuisson l'étrier de support magnétique, muni des tapis de feutre.
- Bien veiller à ce que les positionneurs soient situés à l'extérieur du support de cuisson.
- Vérifier que l'étrier de support tient bien.



6 Description technique

6.1 Principe de fonctionnement

ProFire2 press

Le four ProFire2 press a été conçu pour la cuisson et le pressée (atmosphérique ou sous vide) des céramiques dentaires.

Pour l'alimentation en air comprimé il y a dos de l'appareil un détendeur et un régulateur de débit.

Pour la mise en œuvre des matériaux dentaires en utilisant le vide, brancher au dos du four la pompe à vide sur la prise de courant située sur le four ainsi que le tuyau pour le vide.

ProFire2 compact

Le four ProFire2 compact est conçu pour la cuisson (atmosphérique ou sous vide) des céramiques dentaires.

Pour la mise en œuvre des matériaux dentaires en utilisant le vide, brancher au dos du four la pompe à vide sur la prise de courant située sur le four ainsi que le tuyau pour le vide.

6.2 Principales caractéristiques du four

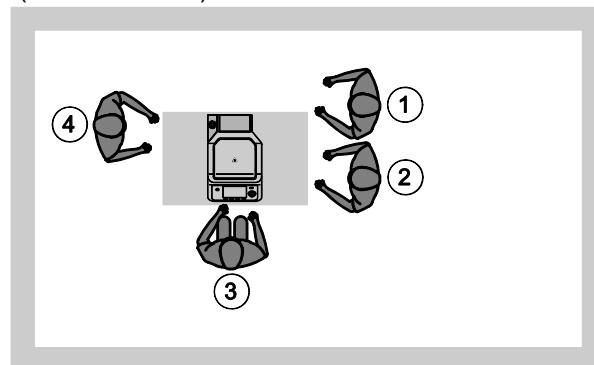
- Sélection de la langue,
- Affichage des paramètres actifs du programme,
- Résultats de cuisson reproductibles,
- Résultats de pressée reproductibles (seulement ProFire2 press),
- Mode «stand by» servant à éviter que la chambre de cuisson prenne l'humidité quand, pendant une période prolongée, le four n'est pas utilisé,
- Possibilité de copier ou d'effacer des programmes,
- Possibilité de modifier des programmes déjà existants,
- Possibilité de mémoriser ensuite comme programmes individuels c'est-à-dire personnalisés.

6.3 Poste de travail

Adopter la position de travail correspondant à la tâche à effectuer (voir ci-dessous):

- Position de l'utilisateur pour gérer l'alimentation du four en courant électrique (1).
- Position de l'utilisateur pour gérer les mises à jour du logiciel (2).
- Position de l'utilisateur pour gérer la mise en œuvre des matériaux dentaires (3).
- Position de l'utilisateur pour gérer le vide et l'alimentation en air comprimé (seulement ProFire2 press) (4).

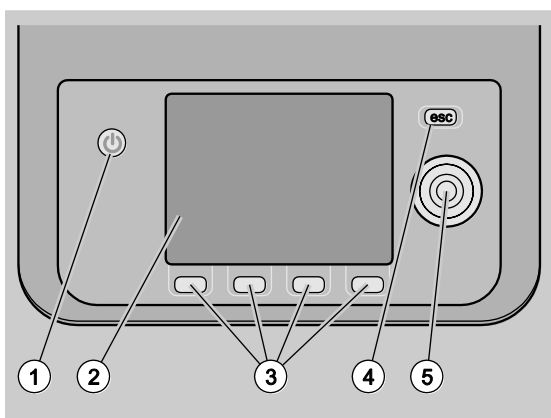
Les différentes positions de travail (vue de dessus):



(Fig. montre ProFire2 press)

6.4 Le tableau de commande du four

Les différents organes du tableau de commande du four sont les suivants :



- 1 Touche STAND-BY
- 2 Ecran d'affichage
- 3 Touches de différentes fonctions du four
- 4 Touche ESC
- 5 Jog-Dial (bouton rotatif de sélection)

6.5 La plaque signalétique du four et les informations qu'elle contient

Cette plaque est située au dos du four.

Elle contient les informations suivantes :

- Type de four
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension (courant de secteur)
- Fréquence
- Puissance consommée
- Type de raccordement
- Adresse du fabricant
- Marquage CE
- Marquage concernant l'élimination du produit en fin de vie
- Marquage concernant les valeurs limitent à ne pas dépasser.

7 Mise en service du four

Le four devra avoir été ensuite utilisé conformément aux caractéristiques techniques et aux conditions ambiantes indiquées.

Voir 20, Caractéristiques techniques, page 66.

- Bien vérifier qu'aucune des pièces faisant partie de la livraison n'est abîmée.
- Si vous constatez que l'une d'elles est abîmée : contacter DeguDent.
- Comme lieu d'installation du four, choisissez un endroit correspondant bien aux caractéristiques indiquées.

Voir 4, Fixation des parties annexes du four, page 11.

- Brancher le cordon de raccordement électrique du four sur une prise de courant de secteur.
- Positionner le commutateur d'alimentation électrique du four sur « I ».

Votre four est maintenant sous tension.

L'écran du tableau de commande s'allume aussitôt et vous indique l'état du four.

Chaque fois que vous allumerez votre four, il effectuera tout d'abord un autotest.

Lors de cet autotest le logiciel installé contrôle les différentes fonctions du four. S'il détecte une anomalie, un message d'erreur s'affiche à l'écran.

- Il vous suffit ensuite de vous reporter au tableau « Codes et messages d'erreur ».

Voir 16, En cas de problème..., page 54.

- Si ce tableau ne vous permet pas de résoudre le problème, veuillez contacter DeguDent.

Lors de la première mise en route du four, le PROGRAMME REGLAGES se lance automatiquement. Il vous permet de sélectionner la langue et d'indiquer quelles céramiques DeguDent devront être installées dans la catégorie des programmes préinstallés du ProFire2.

Pour sélectionner une rubrique du menu : utilisez la fonction nord/sud ou le bouton de sélection rotatif (Jog-Dial). La fonction est-ouest de ce bouton vous permet de sélectionner la langue et d'indiquer au logiciel si la céramique DeguDent sélectionnée devra être installée ou non dans la catégorie des programmes préinstallés du ProFire2.

Utilisez la touche SUIVANT pour aller à la prochaine fenêtre de sélection du programme « Réglages », la touche RETOUR pour revenir à la fenêtre précédente, et la touche ANNULER pour quitter le programme « réglages ».

Pour valider et fermer la dernière fenêtre de sélection du programme « réglages » : cliquez sur la touche : TERMINER.

Vous pourrez revenir à tout moment au programme « Réglages » en sélectionnant la rubrique REGLAGES dans le menu SETUP.

Voir chapitre 10.7 Setup, page 35.

Progr.de configuration ProFire	
Sprache/Language/Langue	Francais
Programmes	
Cuisson d'oxydation	Oui
Cercon Ceram Love	Oui
DuceraGold LOVE	Oui
Duceram LOVE	Oui
Annuler	Précédent Suivant

Progr.de configuration ProFire	
Ducera. Press PressMaster	Oui
Annuler	Précédent Terminé

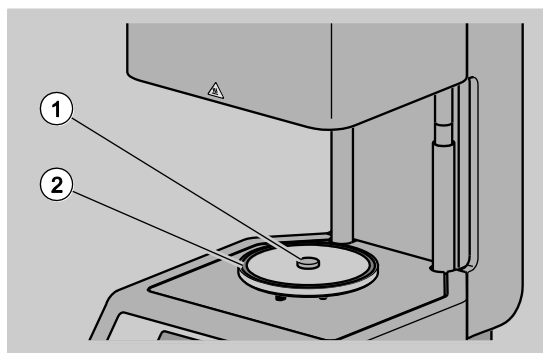
- Amener le chapeau du four en position haute.

Après l'avoir ouvert vous aurez accès au plateau de dépose.

Ce plateau est muni d'un élément de centrage (1) et d'un joint torique (2).

Comme son nom l'indique, l'élément de centrage sert à bien centrer le socle de cuisson / de pressée sur le plateau de dépose.

Le joint torique du plateau assure, lui, l'étanchéité de la chambre de cuisson / de pressée quand celle-ci est active.



- Regarder si le joint torique est abîmé et s'il est bien positionné sur l'étrier de support.

Si le joint torique est abîmé, procéder comme suit :

- Actionner le commutateur d'alimentation.

Le four est à présent hors tension.

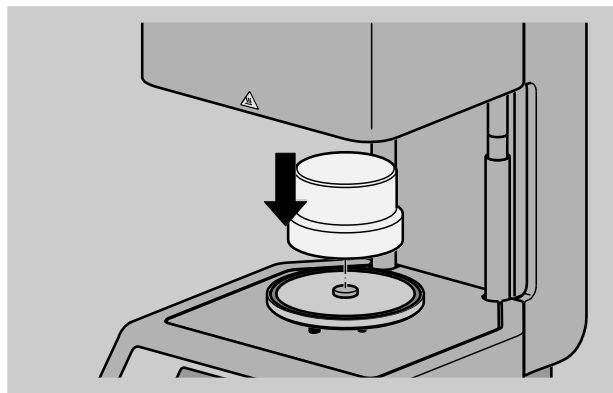
- Le débrancher de la prise de courant.

- Laisser le four refroidir pendant au moins cinq minutes puis installer le nouveau joint torique à l'intérieur de la gorge du plateau.

Avant d'utiliser le four : installer sur le plateau un socle adéquat, en le centrant correctement à l'aide de l'élément de centrage situé sur le plateau.

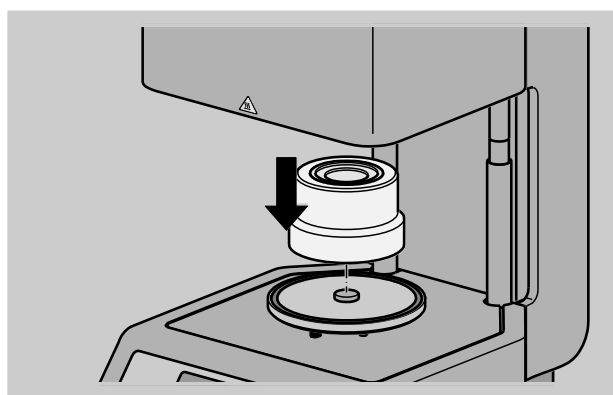
7.1 Cuisson

- Avant de procéder à la cuisson : positionner le socle de cuisson sur le plateau, en le centrant correctement.



7.2 Pressée (seulement ProFire2 press)

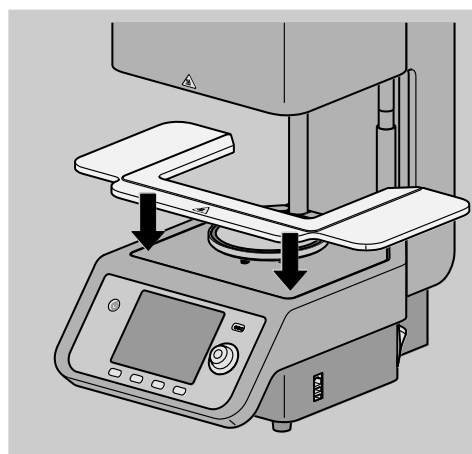
- Avant de procéder à la pressée : positionner le socle de pressée sur le plateau, en le centrant correctement.



7.3 Mise en place de l'étrier de support

Cet étrier magnétique vous permet de disposer d'une plus grande surface de dépose pour vos travaux. Pour vous faciliter sa mise en place, il est muni de positionneurs sur sa face de dessous.

- Positionner sur le support de cuisson l'étrier de support magnétique, muni des tapis de feutre.
- Bien veiller à ce que les positionneurs soient situés à l'extérieur du support de cuisson.
- Vérifier que l'étrier de support tient bien.



7.4 Alimentation en air comprimé et réglage de celui-ci

Le four est alimenté en air comprimé via le régleur d'air comprimé.

➤ Si l'eau de condensation recouvre le filtre du détendeur du four ProFire2 press, l'évacuer.

Voir chapitre 15.2, *Contrôle du détendeur d'air comprimé (ProFire2 press)*, page 51.

➤ S'il y a des dépôts ou un changement de teinte au niveau du filtre : contacter DeguDent.

Voir chapitre 15.2.2 *Contrôle du filtre*, page 52

Vous ne pourrez lancer un programme de pressée que si la pression réelle de pressée correspond bien à celle indiquée dans le programme.

Voir 7.2, *Pressée (seulement ProFire2 press)*, page 17.

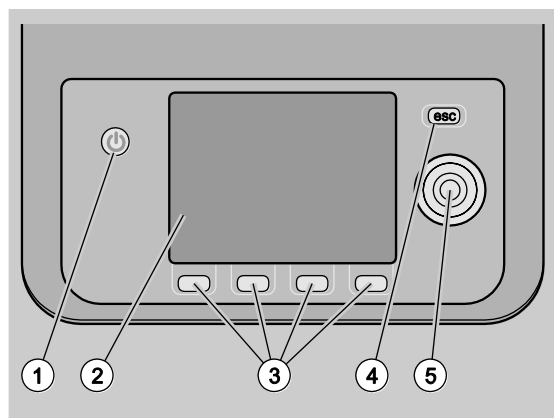
Le réglage de la pression de pressée est expliqué au chapitre 10.3.1 *Réglage du paramètre de pressée « Pression » pour le ProFire2 press*, page 28.

- ① Si l'air comprimé n'arrive pas au détendeur de pression du ProFire2, le piston de pressée descendra de lui-même (sous l'effet de son poids) et pénétrera à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui, lors de la cuisson, provoquera une baisse de température d'au moins 10°C, laquelle pourra nuire à la qualité de cuisson.

Veuillez par conséquent toujours bien vérifier, juste après la mise en route du ProFire2, que l'air comprimé arrive bien au détendeur de pression, afin que le piston de pressée puisse revenir en position haute.

8 Pilotage du four via le tableau de commande

Le ProFire2 press/compact se pilote avec le bouton de sélection rotatif (Jog-Dial) et les 6 touches à effleurement situés sur le tableau de commande de l'appareil. Les valeurs sont affichées sur l'écran 4" TFT de celui-ci.



Les fonctions des touches à effleurement varient selon les menus. Ces fonctions sont expliquées dans le tableau qui figure à la page suivante:

- 1 Touche STAND-BY
- 2 Ecran d'affichage
- 3 Touches des différentes fonctions du four
- 4 Touche ESC
- 5 Jog-Dial (bouton rotatif de sélection)

9 Les touches « fonction »

Organe	Description ou Touche	Action
Touche STAND-BY (1)	Sert à activer le mode stand-by.	Sert à maintenir le four à 100°C afin qu'il reste sec et opérationnel.
Ecran d'affichage (2)	Affiche à l'écran les informations correspondantes	Vous indique en temps réel la situation au niveau du four et du programme en cours. Vous indique également les possibilités de programmation via les menus. Vous affiche les touches « fonctions ».
Touches fonctions (3)	Les différentes touches disponibles:	
		Sert à relever le chapeau du four. Pour le relever : presser cette touche. Pour stopper le processus lorsque le chapeau du four a atteint la position souhaitée : ré-appuyer sur cette touche. Ce mouvement est géré par le four et le programme. En bout de course il est stoppé automatiquement.
		Sert à désactiver l'ouverture du chapeau du four, c'est à dire : impossible de mettre le chapeau du four en mouvement pendant la cuisson.
		Sert à fermer le chapeau du four. Pour le fermer, presser cette touche. Pour stopper le processus lorsque le chapeau du four a atteint la position souhaitée : ré-appuyer sur cette touche. Ce mouvement est géré par le four et le programme. En bout de course il est stoppé automatiquement.
		Sert à désactiver la fermeture du chapeau du four, c'est à dire : impossible de mettre le chapeau du four en mouvement pendant la cuisson.
		Sert à lancer un programme de cuisson. Pour le lancer, presser cette touche.
		Sert à lancer un programme de pressée. Pour le lancer, appuyer sur cette touche.
		Sert à stopper le programme en cours. Pour le stopper, presser cette touche.
		Sert à activer l'affichage graphique. L'affichage graphique vous affiche les différentes étapes du programme.

Organe	Description ou Touche	Action
		Sert à activer le mode texte. Pour passer du mode graphique au mode texte : appuyer sur cette touche. Le mode texte vous affiche le paramétrage du programme en cours.
		Sert à activer le refroidissement rapide. On utilise cette fonction lorsque l'on doit exécuter deux programmes de cuisson à la suite. Pour l'activer : appuyer sur cette touche. Avant que soit lancé le deuxième programme de cuisson, le four sera refroidi à la température requise.
		Annuler le refroidissement rapide.
		Pour sélectionner/désélectionner un programme
		Sert à ajouter un programme à la liste des favoris. Mettre un programme dans la liste des favoris vous permet d'y accéder plus rapidement. On met dans les favoris les programmes qu'on utilise souvent. Pour ranger un programme dans les favoris : appuyer sur cette touche.
		Pour effacer un favori. Pour retirer un programme de la liste des favoris : appuyer sur cette touche.
		Pour revenir au menu principal.
		Pour ouvrir le menu contextuel du gestionnaire des programmes.
		Pour revenir à l'étape précédente.
	OK	Sert à valider le nom de programme choisi.
	Abc	Sert à passer du mode minuscule au mode majuscule ou l'inverse.
	<-	Sert à effacer des caractères du nom du programme sélectionné. Ils seront effacés dans le sens de la flèche.
Touche ESC (4)	Annule la sélection de menu venant d'être effectuée.	Pour revenir à la fenêtre précédente.

Organe	Description ou Touche	Action
Bouton rotatif de sélection « Jog-Dial » (5)	Sert à gérer les programmes via les menus :	
	Incliner vers la droite/la gauche Incliner vers le haut/le bas	Pour vous déplacer dans un menu ou dans une liste : Sélectionner menu, programme ou réglage.
	Rotation vers la droite/la gauche	Pour se déplacer dans la liste des valeurs : Sélectionner une valeur. Tourner vers la droite pour sélectionner une valeur supérieure, et vers la gauche pour sélectionner une valeur inférieure.
	Presser	Valider la sélection effectuée
	Maintenir enfoncé pendant au moins une seconde	Pour ouvrir le menu contextuel du gestionnaire des programmes.

10 Présentation des menus

Ce chapitre vous décrit la composition des différents menus.

10.1 Menu principal

Le bouton de sélection rotatif (Jog-Dial) vous permet d'aller dans les différents menus, d'entrer des valeurs, de lancer des fonctions. Ces menus sont rationnels, conçus pour une navigation facile.

Dans la **barre du haut (2)** de chaque menu figurent les informations principales. Et, à gauche de cette barre, la **température (1)** qu'il fait à l'intérieur du four.

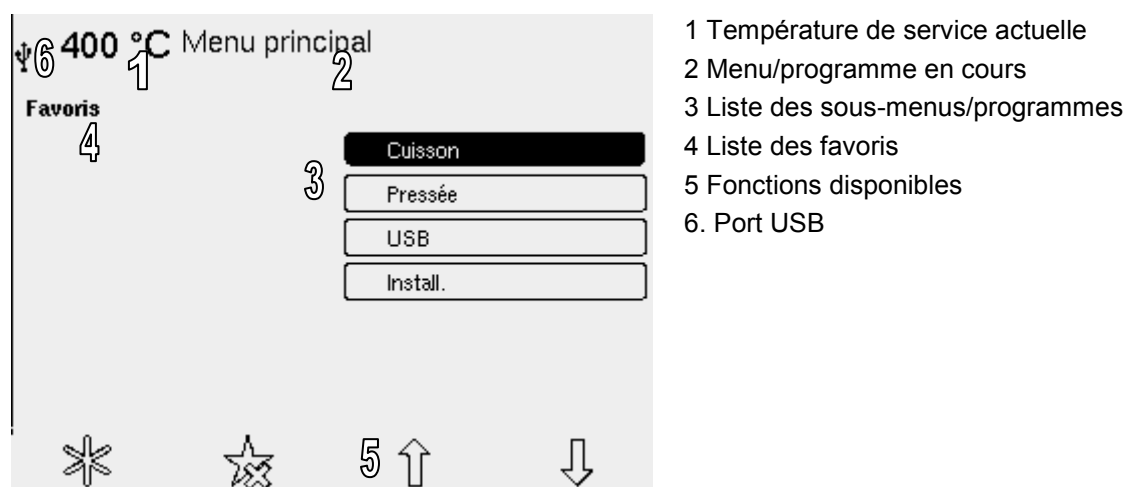
Le **MENU SÉLECTIONNÉ (3)** figure dans la partie droite de la fenêtre, et les favoris dans la partie gauche. Tout en bas de l'écran sont affichées les **fonctions disponibles (5)**, activables avec les TOUCHES CORRESPONDANTES. L'affichage des touches « fonctions » varie selon les menus – voir chapitre 9 Les touches « fonction », page 19.

La rubrique sélectionnée dans le menu avec le bouton de sélection rotatif apparaît en surbrillance.

Apparaissent également dans la **zone d'affichage** : d'autres touches, ainsi que des graphiques et les valeurs entrées avec le clavier.

Le menu principal du four ProFire2 compact ne comporte pas, lui, de sous-menu « PRESSEE ».

Le menu USB ne s'affiche que si une clé USB a été branchée



Menu principal	Rubrique	Explications
Cuisson	Programmes préinstallés	On les sélectionne via les sous-menus. Pour modifier un programme préinstallé on commence par sélectionner la fenêtre PARAMETRES PROGRAMME.
	Programmes individuels	On les sélectionne eux aussi via les sous-menus. Pour modifier un programme individuel, on commence par sélectionner la fenêtre PARAMETRES PROGRAMME.
	Programmes de frittage	Ce menu sert à programmer les cuissons de cristallisation des vitrocéramiques au disilicate de lithium.
Pressée (s'affiche uniquement sur le four ProFire2 press)	Programmes préinstallés	On les sélectionne via les sous-menus.
	Programmes individuels	On les sélectionne eux aussi via les sous-menus. Pour modifier un programme individuel on commence par modifier la fenêtre PARAMETRES DU PROGRAMME.
USB (s'affiche uniquement après avoir branché une clé USB)	Programmes	Pour utiliser des programmes mémorisés sur une clé USB.
	Sauvegarde des données	Pour sauvegarder sur une clé USB des programmes individuels du four. Et pour transférer des programmes individuels de la clé USB vers le four.
Configuration	Réglages	Sert à afficher et à modifier les réglages du four via la fenêtre REGLAGES.
	Paramètres	Sert à afficher les paramètres du four via la fenêtre PARAMETRES FOUR.
	Programmes spéciaux	Ces programmes spéciaux se sélectionnent dans les sous-menus. Seul le programme spécial « échantillon d'argent » (baguette d'argent) est modifiable. Si vous n'avez pas utilisé votre four pendant un certain temps, il faudra assécher l'isolation thermique intérieure avant de le réutiliser.
	Test sur la durée	Ne s'affiche que pour le technicien de maintenance.

10.2 Cuisson programmes préinstallés

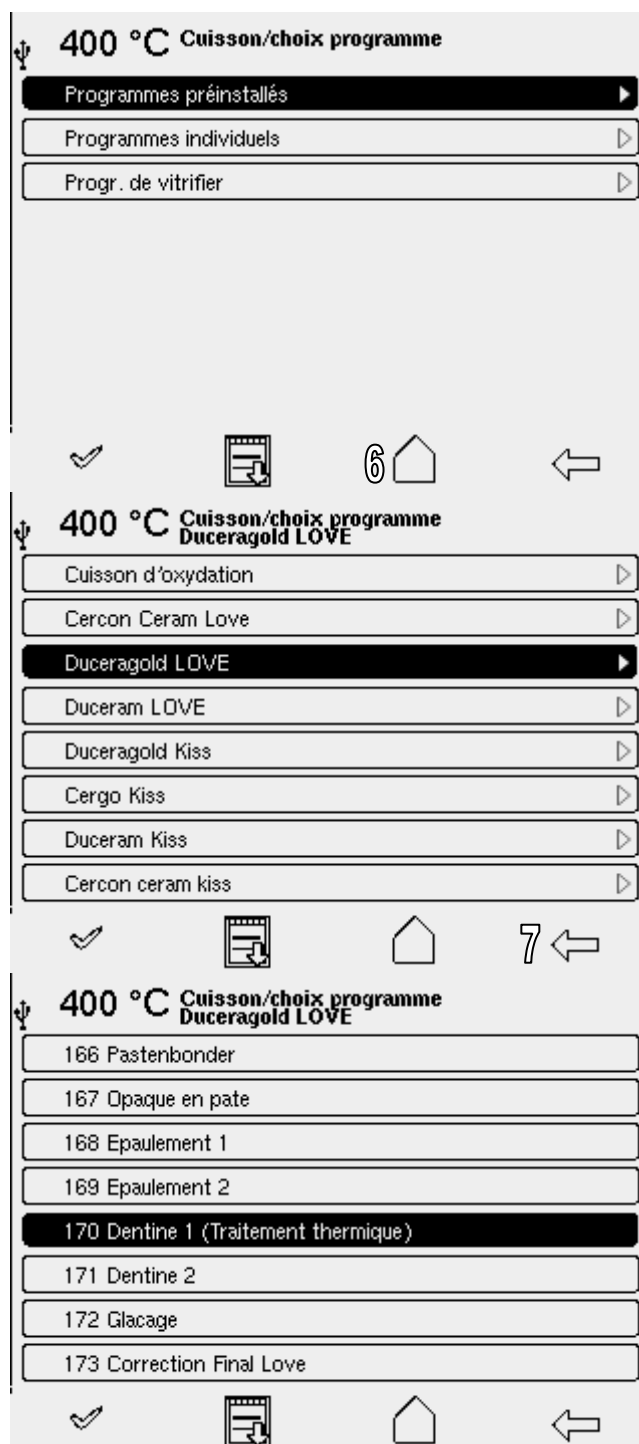
Après avoir validé CUISSON dans le menu principal en pressant le bouton de sélection rotatif, le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/PROGRAMMES INDIVIDUELS (par exemple) s'ouvrira.

Sélectionnez le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS en pressant le bouton de sélection rotatif.

Pour revenir au MENU PRINCIPAL, utilisez la touche HOME (6).

Après avoir cliqué sur le dossier PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS, la liste des céramiques DeguDent mémorisées dans le logiciel s'affiche. Pour vous déplacer dans cette liste afin de sélectionner la céramique souhaitée, utilisez la fonction « nord-sud » du bouton de sélection rotatif. Pour revenir au menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/INDIVIDUELS : utilisez la touche FLECHE (7).

Après avoir sélectionné la céramique souhaitée, vous verrez s'afficher la liste des sous-dossiers ou programmes de cuisson correspondants. Pour naviguer dans cette liste afin d'y sélectionner la céramique souhaitée, tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ».



Après avoir sélectionné le programme souhaité, vous pouvez consulter les paramètres correspondants et les modifier. Pour afficher sous forme graphique le programme de cuisson : utilisez la touche GRAPHIQUE (8).

Pour fermer/ouvrir le four, utilisez la touche FLECHE correspondante (10/11).

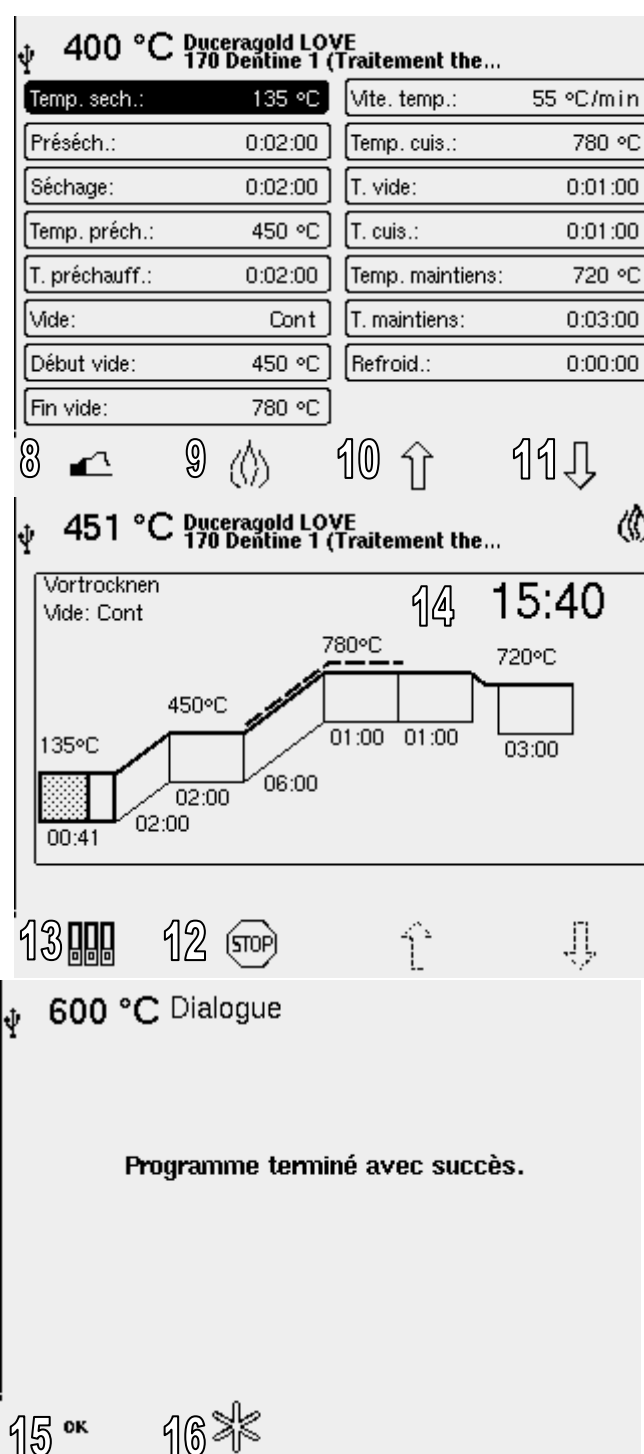
Pour lancer le programme de cuisson, cliquez sur l'icône CUISSON (9).

Après le lancement du programme de cuisson, l'icône CUISSON (9) est remplacée par l'icône STOP (12), laquelle vous permet d'arrêter ce programme à tout moment. Autres indications : l'affichage passe du mode texte au mode graphique, les TOUCHES FLECHES sont désactivées, et la durée du programme de cuisson est affichée.

Pour revenir au mode texte : utilisez la touche TEXTE (13).

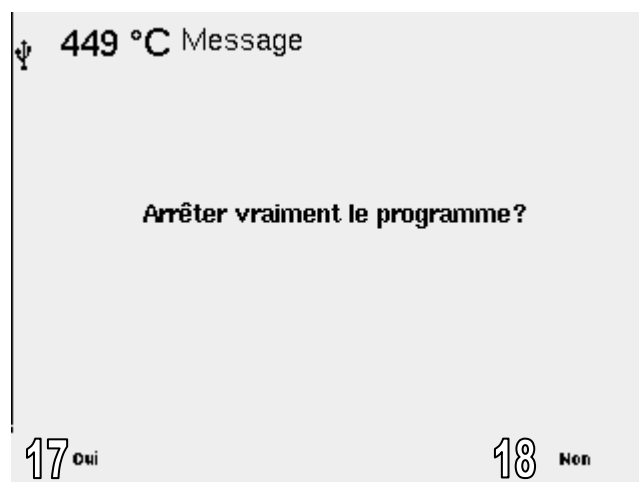
A la fin du programme, une boîte de dialogue s'affiche pour vous dire que le programme s'est déroulé correctement. Validez avec la touche OK (15) pour quitter.

La touche REFROIDISSEMENT RAPIDE (16) sert à lancer ce refroidissement une fois la cuisson terminée (utilisation de la pompe à vide, et chambre du four ouverte) – voir chapitre 13 *Refroidissement rapide*, page 47.



- ① Vous avez la possibilité de modifier pendant la cuisson les paramètres qui n'ont pas encore été exécutés. La procédure est la suivante : passez en mode texte puis procédez comme indiqué au chapitre 11. Le programme ainsi modifié ne pourra être sauvegardé que lorsque la cuisson sera terminée.

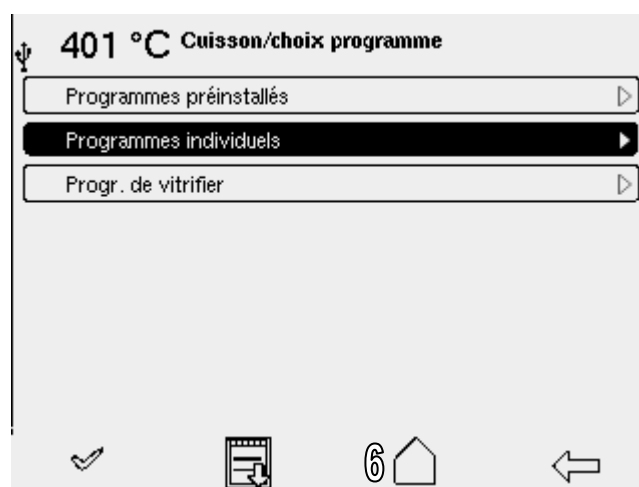
Après actionnement de la touche STOP, le logiciel va vous demander si vous voulez vraiment fermer le programme. Cliquez sur OUI (17) pour le fermer, ou sur NON (18) pour qu'il continue.



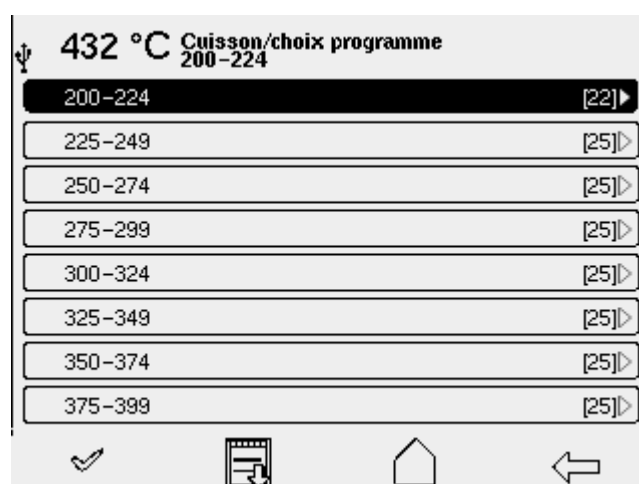
10.2.1 Cuisson programmes individuels

Après avoir sélectionné CUISSON dans le menu principal en pressant le bouton de sélection rotatif, le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/PROGRAMMES INDIVIDUELS s'affiche.

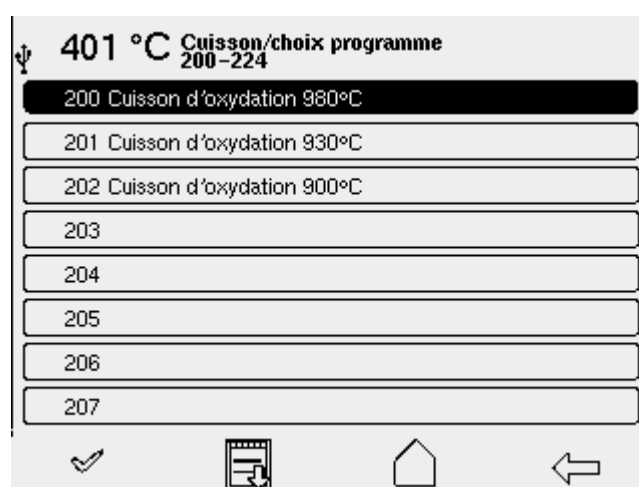
Pressez le bouton de sélection rotatif pour sélectionner le menu PROGRAMMES INDIVIDUELS. Pour revenir au menu principal : utilisez la touche HOME (6).



Le ProFire2 press et le ProFire2 compact vous permettent de mémoriser jusqu'à 300 programmes configurables (250 de cuisson et 50 de pressée). Après avoir activé le menu PROGRAMMES INDIVIDUELS, la liste des tranches de numéros correspondants s'affiche dans une fenêtre de sélection. Sélectionnez dans cette liste la TRANCHE DE NUMÉROS souhaitée en tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud ».

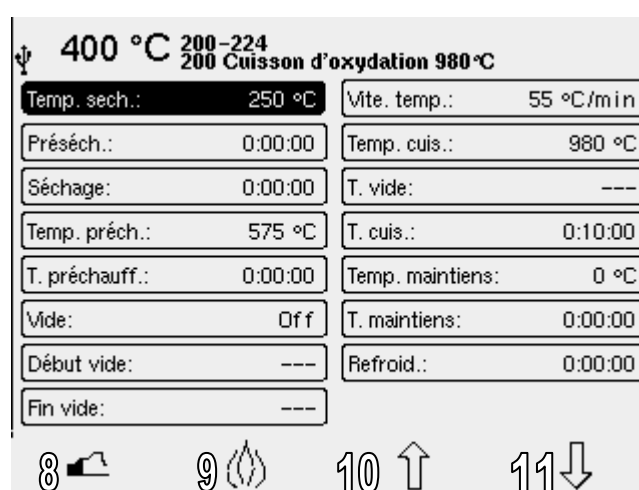


Après avoir activé la TRANCHE DE NUMEROS souhaitée, vous verrez s'afficher la liste des programmes de cuisson correspondants. Pour vous déplacer dans cette liste afin de sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ».



Après avoir activé le programme souhaité, vous pourrez consulter et modifier ses différents paramètres. Pour afficher en mode graphique le programme de cuisson : utilisez la touche GRAPHIQUE (8).

Pour ouvrir/fermer le four, utilisez la touche FLECHE correspondante (10/11). Et pour lancer le programme de cuisson, cliquez sur l'icône CUISSON (9).

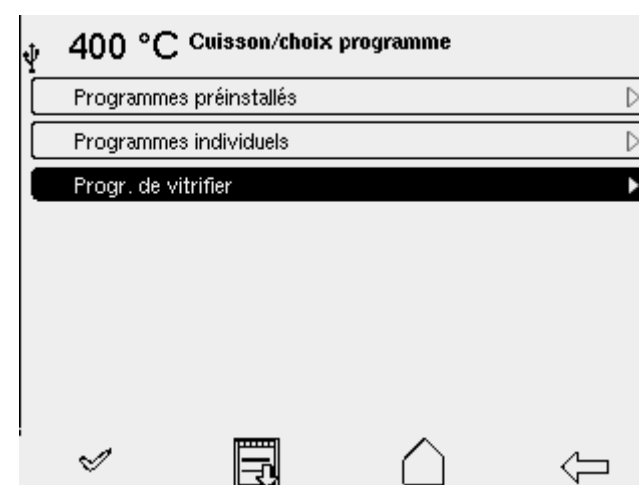


- ① Vous avez la possibilité de modifier pendant la cuisson les paramètres qui n'ont pas encore été exécutés. Pour cela, passez en mode texte puis procédez comme indiqué au chapitre 11 Le programme ainsi modifié ne pourra être sauvegardé que lorsque la cuisson sera terminée.

10.2.2 Programmes de cuisson de frittage

Pressez le bouton de sélection rotatif pour activer la rubrique CUISSON du menu principal. Le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/PROGRAMMES INDIVIDUELS/PROGRAMMES DE FRITTAGE s'affiche. Sélectionnez PROGRAMMES DE FRITTAGE en pressant le bouton de sélection rotatif.

Le configurateur « FRITTAGE » se trouve dans le dossier PROGRAMMES DE FRITTAGE.



Le configurateur susmentionné sert à programmer les cuissons de cristallisation des vitrocéramiques « disilicate de lithium ». Les données de cuisson requises pour cette programmation figurent dans le mode d'emploi de la céramique concernée.

474 °C 006 sinter3_tmpl

Température départ: 403 °C	Fin vide 2: 840 °C
Fermer: 0:06:00	Vite. temp. 2: 30 °C/min
vide 1: 700 °C	Température 2: 840 °C
Fin vide 1: 820 °C	Stabilisation 2: 0:07:00
Vite. temp. 1: 90 °C/min	Refroidissement : 20
Température 1: 820 °C	Température finale: 700
Stabilisation: 0:00:10	
vide 2: 0:13:40	





10.3 Programmes de pressée préinstallés

En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud », sélectionnez dans le menu principal la rubrique PRESSEE.

465 °C Menu principal

Favoris

Cuisson
Pressée
USB
Install.






Pressez le bouton de sélection rotatif pour activer la rubrique PRESSEE du menu principal. Le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/PROGRAMMES INDIVIDUELS s'affiche. Sélectionnez PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS en pressant le bouton de sélection rotatif. Pour revenir au MENU PRINCIPAL, cliquez sur la touche HOME (6).

400 °C Presse/choix programme

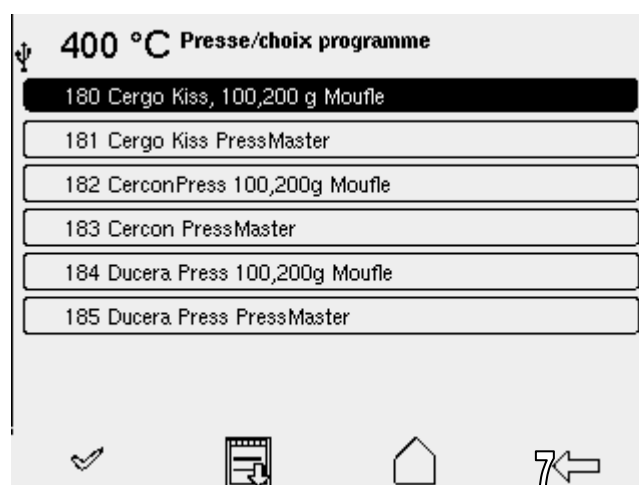
Programmes préinstallés	▶
Programmes individuels	▶







Après avoir cliqué sur le menu PROGRAMMES préinstallés, la liste des programmes de pressée préinstallés s'affiche. Sélectionnez le programme de pressée souhaité en tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud ». Pour revenir au menu PROGRAMMES préinstallés/PROGRAMMES INDIVIDUELS : utilisez la touche FLECHE (7).

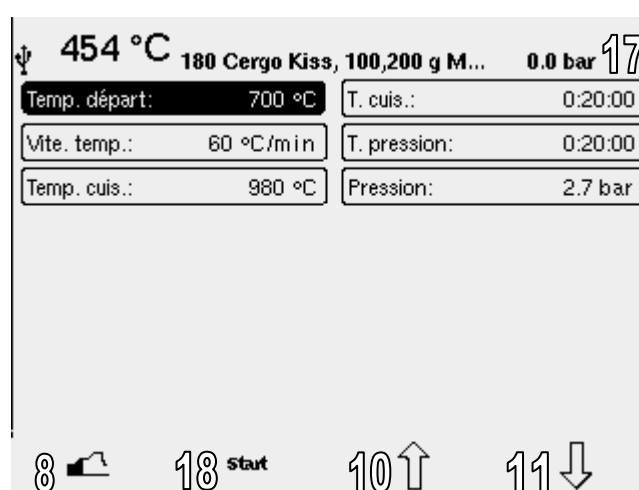


Après avoir sélectionné le programme souhaité, vous pouvez consulter et modifier ses différents paramètres. Pour afficher sous forme graphique le programme de pressée : utilisez la touche GRAPHIQUE (8).

Dans la partie supérieure gauche de l'écran, l'icône UB est affichée à côté de la PRESSION DE PRESSEE actuelle (17).

Pour ouvrir/fermer le four, utilisez la touche FLECHE correspondante (10/11).

Pour lancer le programme de pressée, cliquez sur la touche START (18).



10.3.1 Réglage du paramètre de pressée « Pression » pour le ProFire2 press

Le ProFire2 est équipé d'un système qui surveille en permanence sa pression de pressée. La **pression (1)** indiquée dans le programme de pressée est la pression requise pour ce programme. Sa valeur est contrôlée avant le démarrage et pendant toute la durée du programme par rapport à celle réglée au niveau du détenteur de pression. **Aucun réglage de pression n'est effectué au niveau du programme de pressée.** La **pression de pressée actuelle (17)** est affichée dans la barre du haut.

Pour régler la pression réelle (pression pour la pressée) par rapport à celle requise pour le programme sélectionné, procédez comme suit :

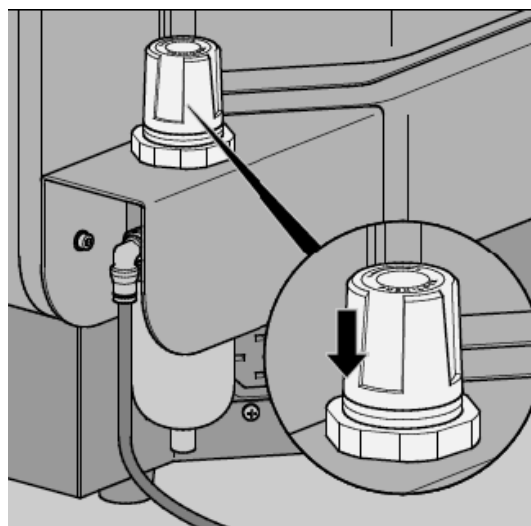
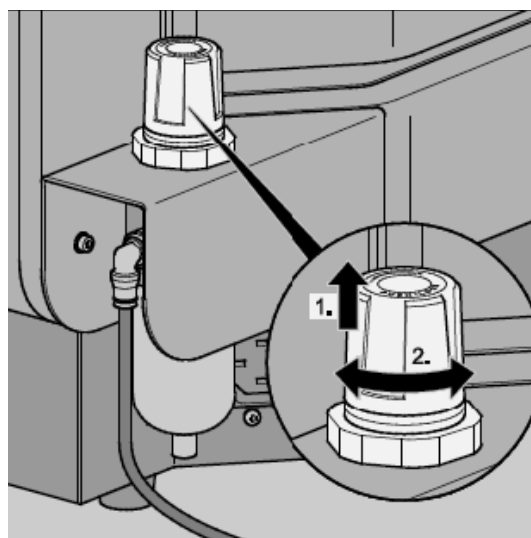
1. Tirez vers le haut le bouton du régleur d'air comprimé (1).
2. Pour augmenter la pression : tournez ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (2).
3. Pour la diminuer : tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (2).

Note : Quand on diminue la pression, l'affichage de la nouvelle valeur de pression prend quelques secondes, le temps que l'ancienne pression diminue. Les écarts maximum tolérés entre la pression réelle et celle entrée dans le programme sont +/- 0,2 bar. Si au moment de lancer le programme la pression réelle est en dehors de ces tolérances, vous ne pourrez pas le lancer. Le logiciel vous demandera de régler correctement la pression de pressée.

Si pendant l'exécution du programme de pressée la pression réelle sort des tolérances, à la fin du programme le message « processus de pressée non interrompu » s'affichera.

Pour verrouiller le réglage de la pression de pressée : appuyez sur le régleur de pression de pressée. Il se bloquera au niveau de son point de butée.

Note : Quand vous démarrez un programme de pressée, veuillez toujours vérifier que la pression réelle correspond bien à celle indiquée dans ce programme.

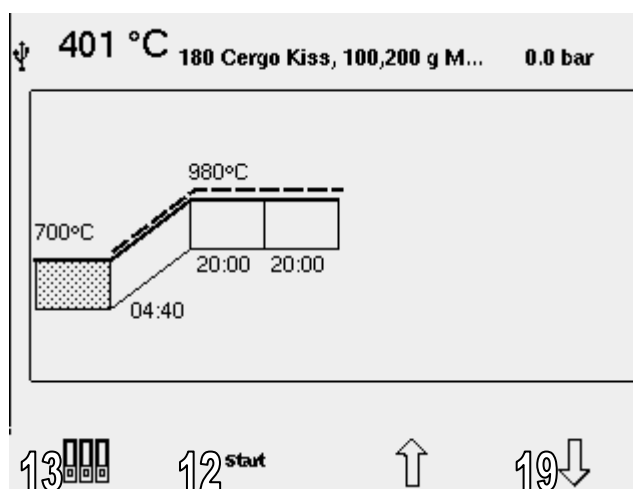


Après avoir lancé le programme de pressée, l'icône START est remplacée par l'icône STOP (12), laquelle vous permet de stopper ce programme à tout moment. L'affichage passe du mode texte au mode graphique. Les touches « flèches » sont désactivées. La touche DESCENTE (à droite sur l'écran) est remplacée par l'icône PRESSEE.

Dès que la température de démarrage est atteinte, un signal acoustique vous indique que c'est le moment de préparer le moufle de pressée.

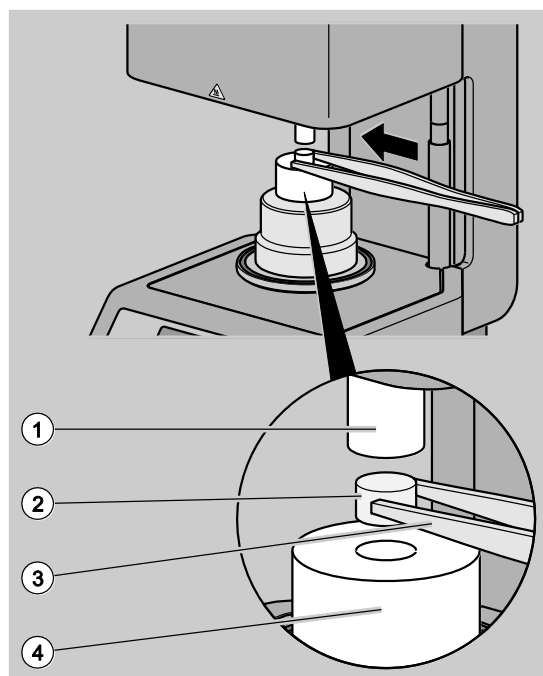
Pour démarrer la pressée, actionnez la touche PRESSEE (19).

Pour revenir à l'affichage texte (programme de cuisson) : utilisez la touche TEXTE (13).



❶ Concernant les programmes de pressée : le chapeau du four ne remonte pas avant que la température de préchauffage ait été atteinte.

L'illustration ci-dessous vous indique comment positionner le cylindre pour la pressée des lingotins.

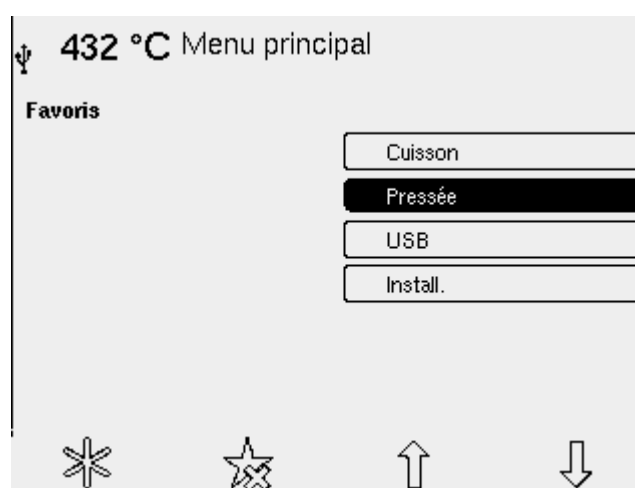


- 1 Pièce prothétique à cuire
- 2 Lingotin
- 3 Pince à four
- 4 Cylindre pour la pressée

❶ A la fin d'un programme de pressée effectuée avec des **lingotins Cergo Kiss** : toujours sortir immédiatement du four le moufle de pressée car la chaleur de rayonnement à l'intérieur du four peut provoquer des **fissures** dans la céramique.

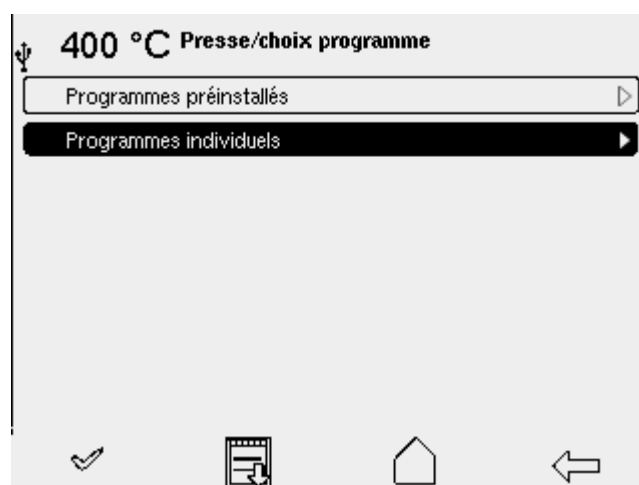
10.3.2 Programmes de pressée individuels

En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud », sélectionnez dans le menu principal la rubrique PRESSEE.

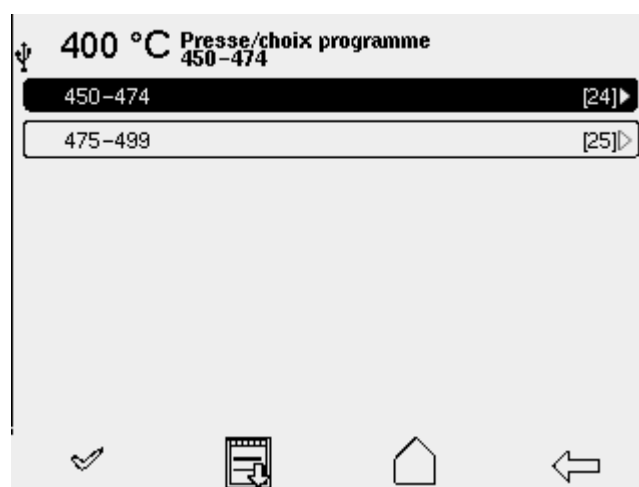


Après avoir sélectionné PRESSEE dans le menu principal, pressez le bouton de sélection rotatif. Le menu PROGRAMMES PRÉINSTALLÉS/PROGRAMMES INDIVIDUELS va s'afficher.

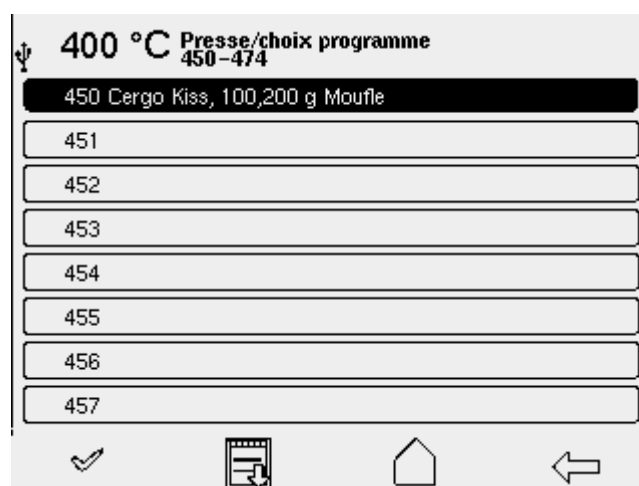
Sélectionnez dans ce menu la rubrique PROGRAMMES INDIVIDUELS en pressant le bouton de sélection rotatif.



Le ProFire2 press peut mémoriser jusqu'à 50 programmes configurables. Après avoir activé le menu PROGRAMMES INDIVIDUELS, la liste des TRANCHES DE NUMEROS s'affiche. Sélectionnez dans cette liste la TRANCHE souhaitée en tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud ».



Après avoir activé la TRANCHE souhaitée, vous verrez s'afficher la liste des programmes de cuisson correspondants. Pour sélectionner dans cette liste le programme de cuisson souhaité : tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ».



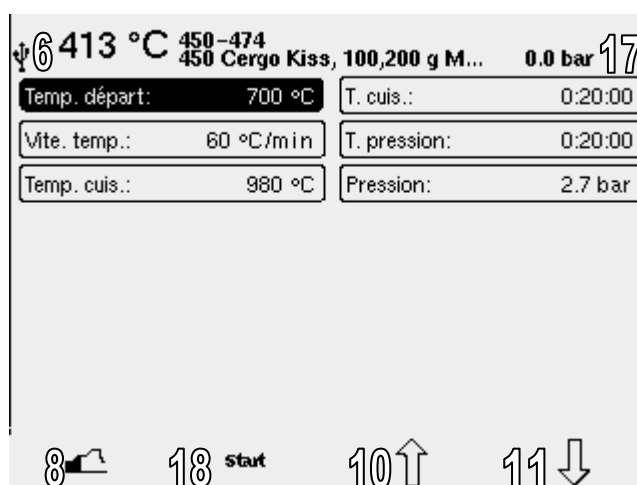
Après avoir activé le programme souhaité, vous pourrez consulter et modifier ses différents paramètres. Pour afficher en mode graphique le programme de cuisson : utilisez la touche GRAPHIQUE (8).

La pression réelle de pressée (17) est affichée en haut à droite, à côté de l'icône USB.

Pour fermer/ouvrir le four, utilisez la touche FLECHE correspondante (10/11).

Pour lancer le programme de pressée, cliquez sur la touche START (18).

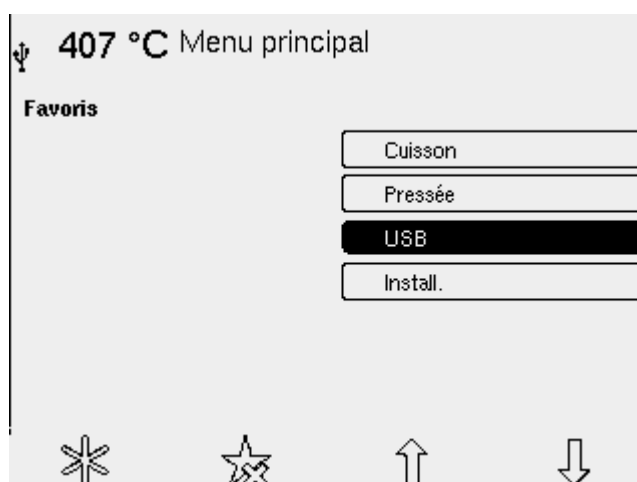
Les étapes suivantes sont décrites ci-dessous.



① Concernant les programmes de pressée : le chapeau du four remonte seulement lorsque la température de préchauffage a été atteinte.

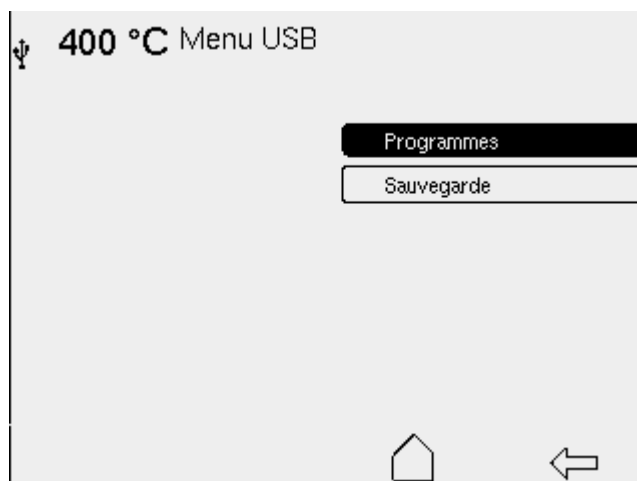
10.4 Démarrage de programmes de cuisson/de pressée à partir d'une clé USB

Concernant les programmes de cuisson ou de pressée mémorisés sur la clé USB, voir chapitre 11.6 *Sélection de plusieurs programmes de cuisson/pressée mémorisés sur la clé USB pour ensuite les enregistrer/copier dans le logiciel du four, page 44* : vous pouvez les lancer directement depuis cette clé, **pas besoin** de les enregistrer/copier dans le logiciel du ProFire 2. La procédure est la suivante : sélectionnez dans le menu principal la rubrique correspondante (USB) à l'aide du bouton de sélection rotatif puis validez en pressant sur ce même bouton.

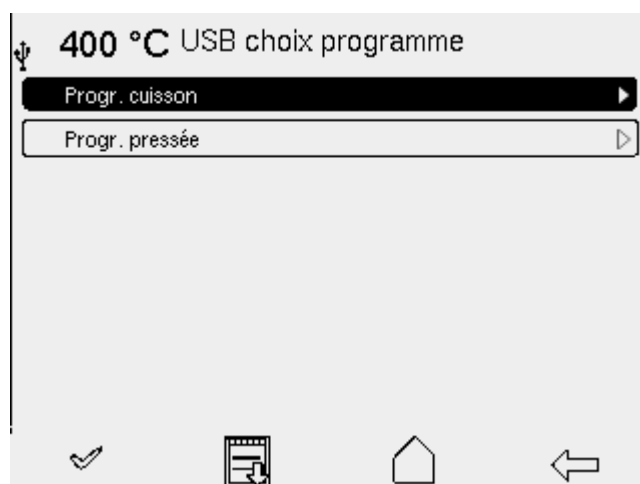


Le menu USB s'ouvre.

Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez puis validez le menu PROGRAMMES.

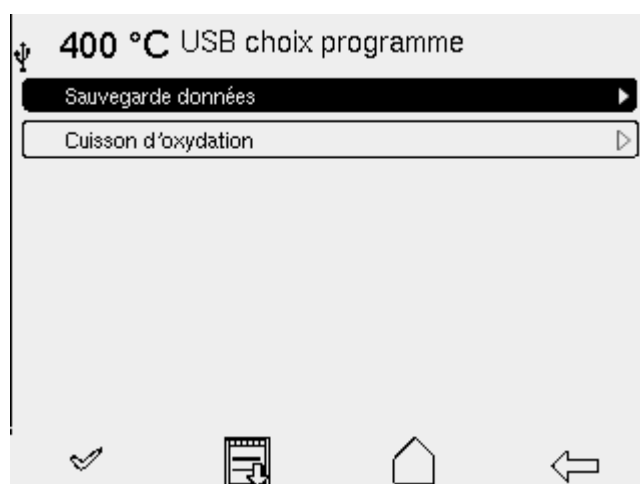


Le répertoire de la clé USB s'ouvre.
Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez
puis validez la rubrique souhaitée (programmes de
cuisson ou programmes de pressée).

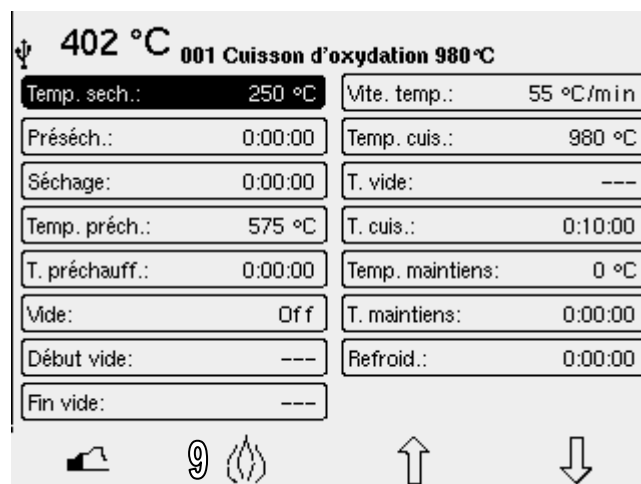


Un autre répertoire de la clé USB s'affiche.
Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez
puis validez le dossier contenant le programme que
vous souhaitez lancer.

Si l'espace individuel a été sauvegardé sur la clé,
vous pourrez lancer directement vos programmes
individuels en sélectionnant : SAUVEGARDE DES
DONNEES.



Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez
puis validez le programme souhaité et actionnez
ensuite la touche CUISSON (9) pour le lancer.



10.5 USB

Le ProFire2 press / compact vous permet non seulement de gérer les programmes de cuisson et de pressée avec la clé USB (fournie) mais aussi de mémoriser sur cette clé l'espace individuel. Tous les programmes de cuisson ou de pressée mémorisés sur cette clé peuvent être lancés depuis celle-ci. Pas besoin donc de les copier dans le logiciel du four pour les lancer. Vous pouvez également transférer des programmes de cuisson/pressée (et l'espace individuel) d'un four ProFire2 vers d'autres fours ProFire2. Cette clé vous permet aussi de charger dans le logiciel du four des programmes de cuisson téléchargés depuis le site DeguDent.

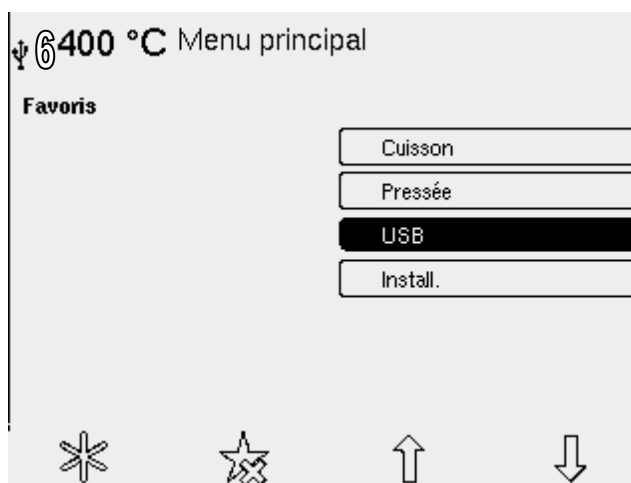
① Veuillez ne pas utiliser d'autre clé USB que celle qui vous a été fournie.
Car si vous utilisez par exemple une clé jointe à l'emballage de lingotins Cercon, elle risquera de mal fonctionner.

10.6 Sauvegarde des données

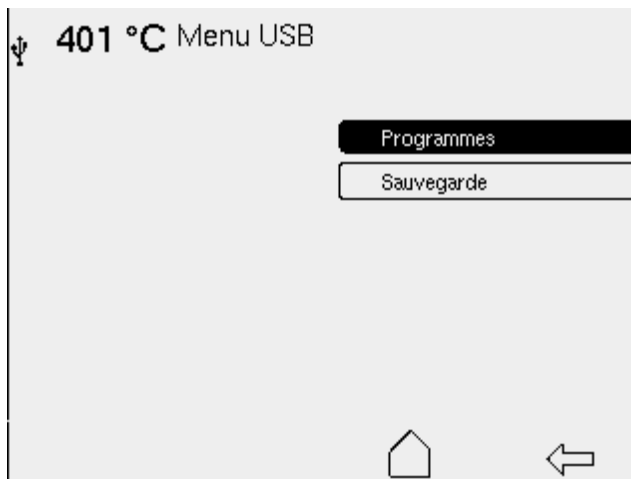
Pour sauvegarder l'espace individuel, branchez la clé USB sur l'un des ports USB situés sur le four, côté droit.

Après détection de la clé, le menu USB s'affiche dans le menu principal et, en haut à gauche de l'écran, l'**icône USB (6)** apparaît, à côté de la température.

En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud », sélectionnez le menu USB puis validez en pressant ce bouton.

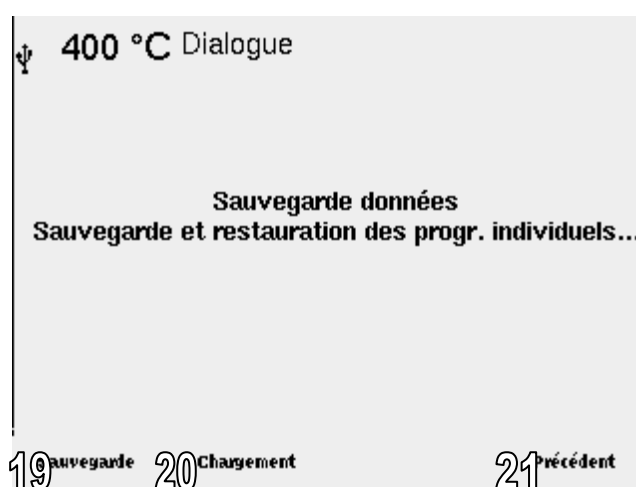


Maintenant, avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez puis validez le menu SAUVEGARDE DES DONNEES.



Une boîte de dialogue s'affiche à l'écran pour vous proposer d'enregistrer vos programmes individuels/de créer une copie de sauvegarde de ceux-ci.

Actionnez la touche SAUVEGARDER **(19)** pour créer une copie de sauvegarde, la touche CHARGER **(20)** pour utiliser une copie de sauvegarde sur un four ProFire2, ou la touche RETOUR pour annuler **(21)**.



Après actionnement de la touche SAUVEGARDER ou CHARGER, une autre boîte de dialogue s'ouvre. Pressez la touche START **(22)** pour lancer l'action venant d'être sélectionnée (le processus correspondant s'affichera). Pour annuler cette action : utilisez la touche RETOUR **(21)**.

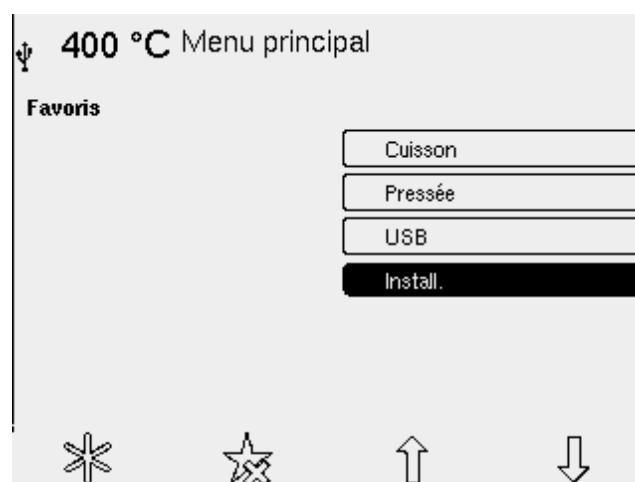
Quand l'action lancée est terminée, le menu USB s'affiche automatiquement.



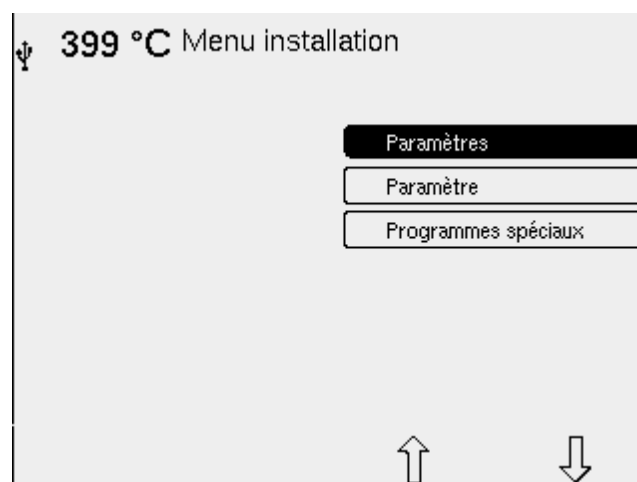
① Veuillez ne pas mémoriser d'autres données sur la clé car celles-ci risqueraient d'être perdues lors de la création d'une copie de sauvegarde.

10.7 Setup

Le menu SETUP du ProFire2 vous permet d'effectuer les réglages principaux et de consulter les paramètres de votre four. Il contient aussi des programmes spéciaux, notamment pour l'étalonnage du four et le séchage des restaurations venant d'être essayées sur le patient. Pour afficher le menu SETUP, sélectionnez dans le menu principal la rubrique Setup avec le bouton de sélection rotatif.



Le MENU D'INSTALLATION s'affiche. Pour ajuster les paramètres principaux du ProFire2, sélectionnez puis validez le menu REGLAGES avec le bouton de sélection rotatif.



Les paramètres configurables dans « Réglages » sont les suivants :

Fonction	Configuration possible
Programme de montée en température	désactivée
	activée
Langue	allemand
	anglais
	français
	italien
	espagnol
	suédois
	hollandais
Contraste	0–100 %
Programme de configuration	
Température initiale	50°-650°C
Température „Stand-by“	0–300 °C
Temp. maximale admissible	Maximal 1200 °C
Valeur vide	>= 30hPa
Signal sonore	Niveau 1-5
Schéma des couleurs	normal
	inverse

PROGRAMME DE PRECHAUFFAGE

Ce programme sert à préchauffer la chambre de cuisson et l'isolation du four afin d'éviter toute baisse de température lors de l'exécution du programme de pressée/de cuisson. Si dans « Réglages » cette option a été ACTIVEE, ce programme de préchauffage se lancera automatiquement après l'autotest.

PROGRAMME DE CONFIGURATION

Ce programme vous permet de définir quelles céramiques DeguDent doivent être installées dans l'espace « programmes fixes » du ProFire2 ou en être retirées.

TEMPERATURE DE DEMARRAGE

Il s'agit de la température requise pour le démarrage des différents programmes de cuisson/pressée.

STANDBY-TEMPERATUR

Cette touche sert à mettre le ProFire2 en mode standby, lequel maintient la chambre de cuisson à la température sélectionnée.

TEMPERATURE MAXIMALE

Cette fonction sert à entrer la température maximale que devra atteindre le ProFire®2.

NIVEAU DE VIDE

Cette fonction sert à régler le vide sur la valeur minimale requise pour les programmes de cuisson/pressée. Si cette valeur ne peut être atteinte pour un programme de cuisson ou de pressée, un message d'erreur s'affiche.

10.8 Signal acoustique

Le niveau sonore de ce signal est réglable sur cinq valeurs différentes. Pour le régler, actionnez la touche HAUT-PARLEUR (22).

401 °C Paramètres	
Progr. préch.: Arrêt	Temp. départ: 400 °C
Langue: Français	Temp. de veille: 100 °C
Unité valeur de vide: hPa	Temp. limite haute: 1200°C
Unité de température: °C	Valeur vide: 50 hPa
Contraste: 49 %	Signal sonore: 3
Progr. de configuration:	Schéma chromatique Standard
22 🔊 ↑ ↓	

10.9 Modification des réglages

Vous pouvez modifier les réglages dans SETUP. La procédure est la suivante : sélectionnez et validez avec le bouton de sélection rotatif le paramètre à modifier (TEMPERATURE DE DEMARRAGE par exemple). S'il s'agit d'un nombre, un curseur blanc apparaîtra au niveau du premier chiffre. Pour modifier ce nombre : tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ». Ensuite, validez en pressant ce même bouton. La nouvelle valeur que vous venez d'entrer sera alors enregistrée :

400 °C Paramètres	
Progr. préch.: Arrêt	Temp. départ: 040 °C
Langue: Français	Temp. de veille: 100 °C
Unité valeur de vide: hPa	Temp. limite haute: 1200°C
Unité de température: °C	Valeur vide: 50 hPa
Contraste: 49 %	Signal sonore: 3
Progr. de configuration:	Schéma chromatique Standard
🔊 ↑ ↓	

10.10 Paramètres

Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez puis validez le menu PARAMETRES. Vous pourrez ensuite consulter les durées et paramètres suivants :

- Heures de service FOUR H : Min : Sec
- Heures de service MOUFLE H : Min : Sec
- Heures de service POMPE H : Min : Sec
- Nombre de cycles MONTEE/DESCENTE
- ETALONNAGE (OFFSET)
- Nombre de CYCLES DE CUISSON
- PUISSANCE DE CHAUFFE %
- VERSION DU LOGICIEL

400 °C Paramètres appareil

Four:	5:59:31
Moufle:	5:59:31
Pompe:	0:00:38
Cycles lift:	8
Archives de calibration:	-4 °C
Cycles de cuisson:	8
Chauffage:	100 %
Profire v2.1.04rc	

❗ Réinitialiser les paramètres n'est pas possible.

10.11 Programmes spéciaux

Le menu SETUP contient plusieurs programmes spéciaux. Pour les consulter : sélectionnez dans ce menu, avec le bouton de sélection rotatif, la rubrique PROGRAMMES SPECIAUX puis validez en pressant ce même bouton.

La procédure de sélection et de démarrage d'un programme spécial est la même que pour un programme de cuisson. Les programmes spéciaux disponibles sont les suivants :

- ECHANTILLON D'ARGENT (FIL)
- TEST DU VIDE
- DESHUMIDIFICATION AVEC LA POMPE
- PRESECHAGE DES TRAVAUX DE PROTHESE ESSAYES SUR LE PATIENT
- PRECHAUFFAGE
- CUISSON DE NETTOYAGE

405 °C Service/Choix programme

475 Fil d'argent
478 Test de vide
479 Deshydratation (vide)
480 Presechage des travaux de prothese essayes...
998 Chauffage
999 Cuisson de nettoyage

Échantillon d'argent (fil)

Voir chapitre 15.2.3, Rééquilibrage du four, page 52).

Test du vide

Ce test sert à s'assurer que le circuit du vide est bien étanche et que la pompe à vide fonctionne correctement.

Préséchage des travaux de prothèse essayés sur le patient

Les couronnes ou bridges portés un certain temps par le patient présentent des dépôts visibles ou invisibles (dépôts de café, thé ou nicotine par exemple) et contiennent aussi des sels, protéines et particules salivaires qui se logent généralement dans les sillons occlusaux et les espaces interdentaires de la restauration.

Ce programme de préséchage permet de supprimer, par calcination, ces salissures de la céramique, lesquelles, sinon, pourraient entraîner des fractures ou des dyschromies au niveau de celle-ci.

Préchauffage

Ce programme sert à préchauffer la chambre de cuisson et l'isolation du four afin d'éviter toute baisse de température lors de l'exécution du « premier » programme de pressée/de cuisson. Si dans « Réglages » cette option a été **ACTIVEE**, ce programme de préchauffage se lancera automatiquement après l'autotest.

Cuisson de nettoyage

Si vous utilisez souvent ce four avec des alliages non précieux ou à base d'argent et de palladium, nous vous conseillons d'effectuer régulièrement une cuisson de nettoyage de la chambre du four. Pour cette cuisson, laissez le socle de cuisson à l'intérieur du four. Veuillez également soumettre à cette cuisson les supports et tuteurs de cuisson souvent utilisés.

11 Modification de programmes préinstallés

Sélectionnez le programme de cuisson/de pressée concerné en procédant comme indiqué au *chapitre 10.2/10.3 Programmes de cuisson/pressée préinstallés* (page 23/27).

Ensuite, avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez et validez le paramètre à modifier (SECHAGE par exemple).

S'il s'agit d'un nombre, un curseur blanc apparaîtra au niveau du premier chiffre. Pour modifier ce nombre, **tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud »**. Ensuite, validez en pressant ce même bouton. La nouvelle valeur que vous venez d'entrer sera alors enregistrée.

400 °C Cuisson d'oxydation 001 Cuisson d'oxydation 980...	
Temp. sech.:	0250 °C
Vite. temp.:	55 °C/min
Préséch.:	0:00:00
Temp. cuis.:	980 °C
Séchage:	0:00:00
T. vide:	---
Temp. préch.:	575 °C
T. cuis.:	0:10:00
T. préchauff.:	0:00:00
Temp. maintiens:	0 °C
Vide:	Off
T. maintiens:	0:00:00
Début vide:	---
Refroid.:	0:00:00
Fin vide:	---

Dans le cas d'un champ de texte (VIDE par exemple), tout le texte apparaîtra sur fond blanc. Pour adapter la fonction concernée : **tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud »**.

400 °C Cuisson d'oxydation 001 Cuisson d'oxydation 980...	
Temp. sech.:	250 °C
Vite. temp.:	55 °C/min
Préséch.:	0:00:00
Temp. cuis.:	980 °C
Séchage:	0:00:00
T. vide:	0:00:00
Temp. préch.:	575 °C
T. cuis.:	0:10:00
T. préchauff.:	0:00:00
Temp. maintiens:	0 °C
Vide:	On
T. maintiens:	0:00:00
Début vide:	575 °C
Refroid.:	0:00:00
Fin vide:	980 °C

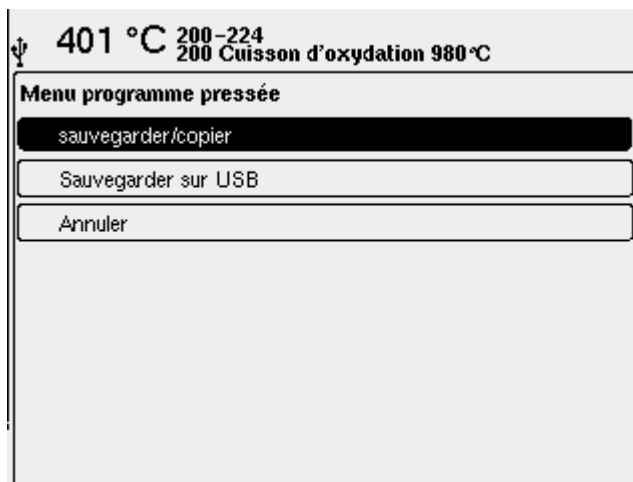
Concernant le paramètre VIDE, vous avez le choix entre les trois options suivantes :

- **Vide « off »** : la cuisson se fera sans le vide.
- **Vide « on »** : la pompe à vide va tourner jusqu'à ce la valeur de vide minimale (hPa) entrée dans « Réglages » soit atteinte. Ensuite elle s'arrêtera puis elle redémarrera pour recréer du vide jusqu'à ce que la valeur de vide entrée dans « Réglages » soit atteinte.
- **Vide cont** : la pompe à vide tourne en permanence et maintient la valeur du vide entrée dans « Réglages ».

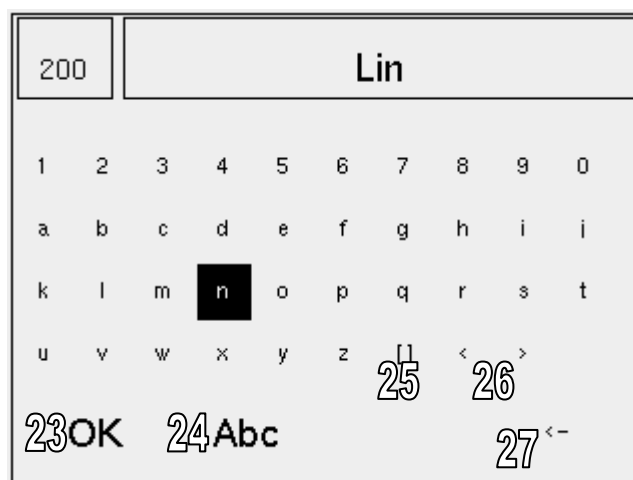
- ① Dans le cas d'un programme avec utilisation du vide : pour modifier la température finale, réglez d'abord la température pour Vide « Mise en route » car ces deux températures sont interdépendantes.

11.1 Sauvegarde d'un programme préinstallé

Les modifications apportées à un programme ne sont valables qu'une seule fois. Elles sont ensuite supprimées. Mais vous avez la possibilité de sauvegarder dans l'espace individuel ce programme et ses modifications. Pour effectuer cette sauvegarde juste après la modification des paramètres du programme : après avoir entré la dernière valeur, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton de sélection rotatif. Une fenêtre contenant un menu s'affiche. Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez puis validez le menu SAUVEGARDER/COPIER. L'espace individuel avec les tranches de numéros correspondantes, s'affiche. Sélectionnez – comme indiqué au chapitre 10.2.1/10.3.2 Programmes individuels de cuisson/pressée, page 25/30 – la tranche de numéros souhaitée et l'emplacement où vous souhaitez ranger le programme modifié.



Une fenêtre pour entrer du texte, s'affiche. L'emplacement mémoire que vous avez sélectionné figure en haut à gauche. Vous pouvez conserver le nom du programme ou le changer. Pour le conserver, il vous suffit d'actionner la touche OK (23). Pour le modifier : utilisez la fonction nord/sud/est/ouest pour vous déplacer dans l'alphabet puis, après avoir sélectionné la lettre/le chiffre souhaité(e), pressez le bouton de sélection rotatif pour valider cette lettre ou chiffre. Pour passer au mode majuscules ou revenir au mode minuscules : utilisez la touche ABC (24). Pour insérer un espace : actionnez les PARENTHESES (25). Pour avancer ou reculer dans un nom : utilisez les touches flèches <> (26). Pour effacer une lettre : utilisez la touche RETOUR (27). Pour valider votre entrée : faites OK (23).



- ① Si l'emplacement mémoire que vous avez choisi pour le programme modifié est déjà occupé, une boîte de dialogue s'affichera pour vous demander si vous souhaitez remplacer le programme occupant cet emplacement par le programme modifié, ou annuler.

Si vous avez branché une clé USB sur votre four, vous pourrez enregistrer sur celle-ci le programme modifié. La procédure est la suivante : sélectionnez dans le menu contextuel le menu « ENREGISTRER SUR USB » puis pressez le bouton de sélection rotatif pour valider. Une fenêtre pour entrer du texte, s'affiche. L'emplacement mémoire alloué par la clé USB est affiché en haut à gauche. Vous avez le choix entre conserver le nom du programme et le changer – voir *chapitre 11.1 Sauvegarde d'un programme préinstallé, page 40*.

Vous pouvez aussi enregistrer le programme modifié quand il a fini de s'exécuter : à la fin du programme (de cuisson ou de pressée) une boîte de dialogue s'ouvre dans laquelle figure la touche ENREGISTRER(28), laquelle vous permet d'enregistrer le programme dans l'espace individuel. La procédure est identique à celle décrite au *chapitre 11.1 Sauvegarde d'un programme préinstallé, page 40*.

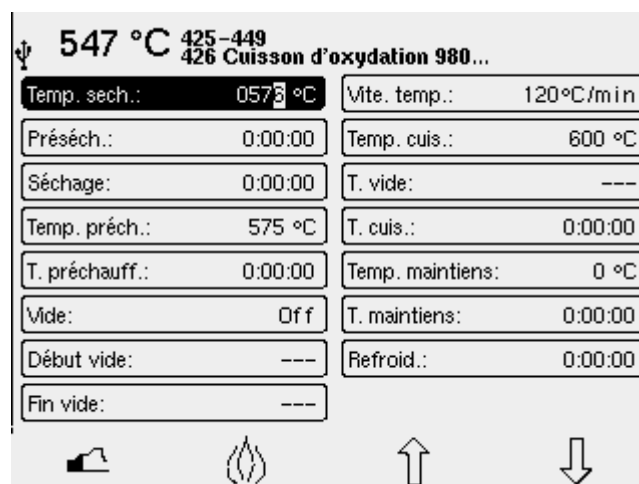


11.2 Comment créer un programme individuel

La procédure pour créer un programme de cuisson/pressée individuel est pratiquement la même que celle pour modifier un programme de cuisson/pressée.

Sélectionnez – comme indiqué au *chapitre 10.2.1/10.3.2 Programmes individuels de cuisson/pressée, page 25/30* – un programme de cuisson ou de pressée « vierge ».

Ensuite, sélectionnez et validez avec le bouton de sélection rotatif le paramètre à modifier (SECHAGE par exemple). S'il s'agit d'un nombre, un curseur blanc apparaîtra au niveau du premier chiffre. Pour modifier ce nombre, tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ». Ensuite, validez en appuyant sur ce même bouton. La nouvelle valeur entrée sera alors enregistrée.



S'il s'agit d'un texte (le mot VIDE par exemple), il sera entièrement sur fond blanc. Pour adapter à votre convenance la fonction concernée, tournez le bouton de sélection rotatif ou utilisez sa fonction « nord-sud ».

11.3 Enregistrement d'un programme individuel

Après la dernière entrée, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton de sélection rotatif. Une fenêtre contenant un menu contextuel, s'ouvre. La procédure à suivre est la même que celle décrite au *chapitre 11.1 Sauvegarde d'un programme préinstallé, page 40*.

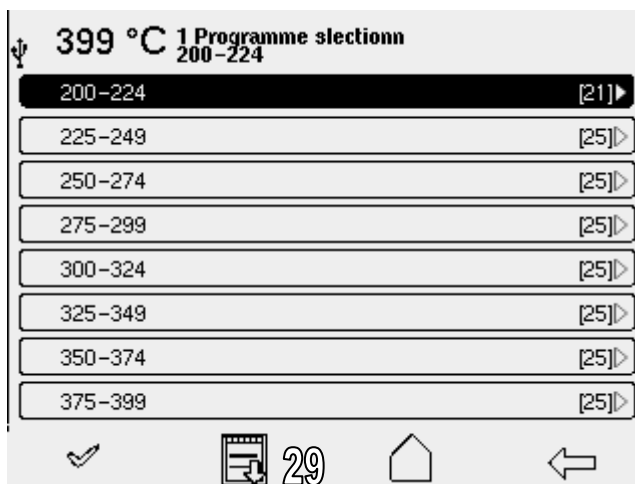
11.4 Comment donner un nom aux tranches de numéros de l'espace individuel

Der ProFire2 press/compact peut mémoriser jusqu'à 200 programmes de cuisson configurables comme vous le souhaitez.

Avec le ProFire2 press vous pouvez mémoriser, en plus, 50 programmes de pressée, eux aussi configurables comme vous le souhaitez.

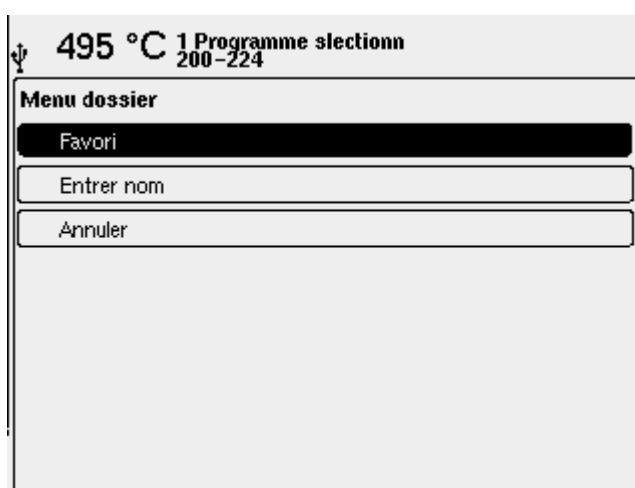
Les 200 emplacements mémoire pour les programmes de cuisson sont rangés sous 8 tranches de numéros. Chacune de ces tranches contient 25 emplacements mémoire.

Pour attribuer un nom à une tranche de numéros : sélectionnez cette tranche avec le bouton de sélection rotatif puis actionnez la touche MENU CONTEXTUEL (29).

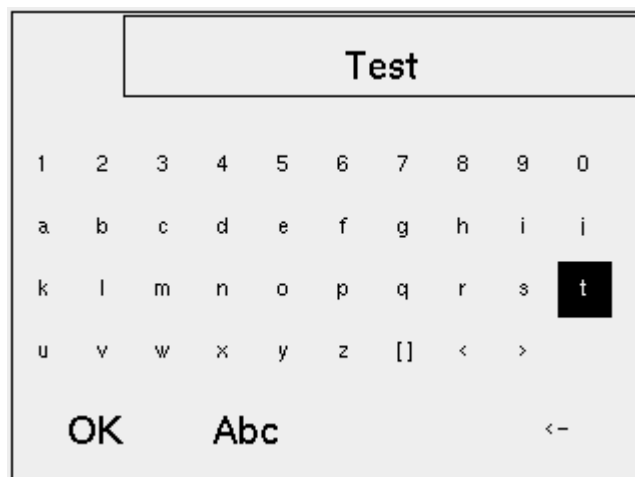


La fenêtre du menu contextuel s'ouvre.

En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud », sélectionnez le menu ATTRIBUER UN NOM puis validez en pressant ce même bouton.

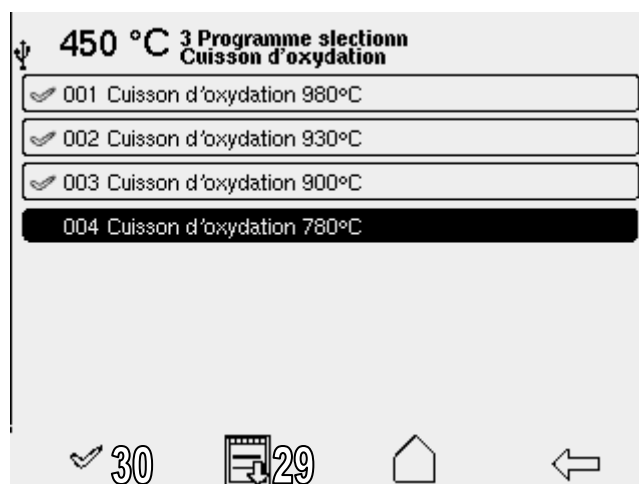


Une fenêtre « texte » s'affiche. Veuillez taper dans cette fenêtre le nom souhaité, en procédant comme indiqué au chapitre *chapitre 11.1 Sauvegarde d'un programme préinstallé*, page 40.

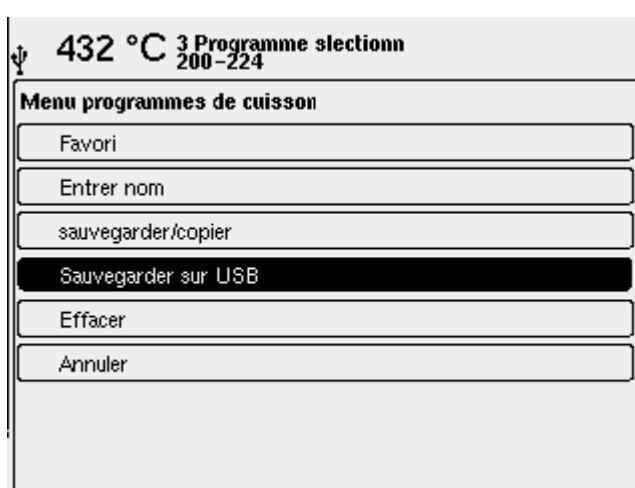


11.5 Sélection et sauvegarde/copie de plusieurs programmes de cuisson/pressée

La touche COCHE (30) vous permet de sélectionner et sauvegarder/copier plusieurs programmes préconfigurés ou individuels. La procédure est la suivante : sélectionnez les programmes concernés en pressant la touche COCHE (30). Ensuite, pressez la touche MENU CONTEXTUEL (29) pour valider.

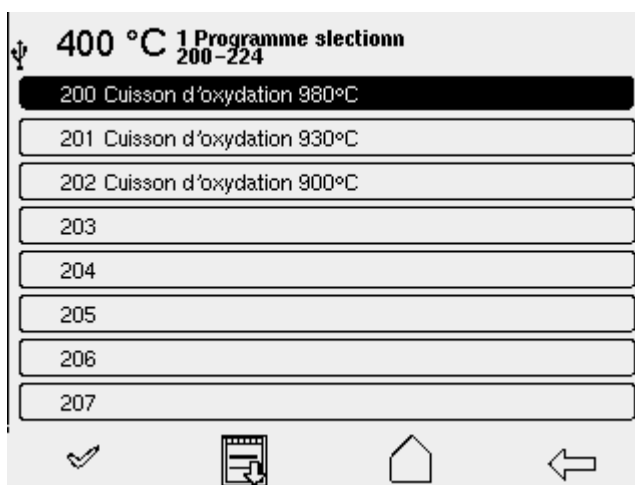


La fenêtre du MENU CONTEXTUEL s'affiche. En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud » : sélectionnez le menu ENREGISTRER/COPIER puis pressez ce même bouton pour valider.

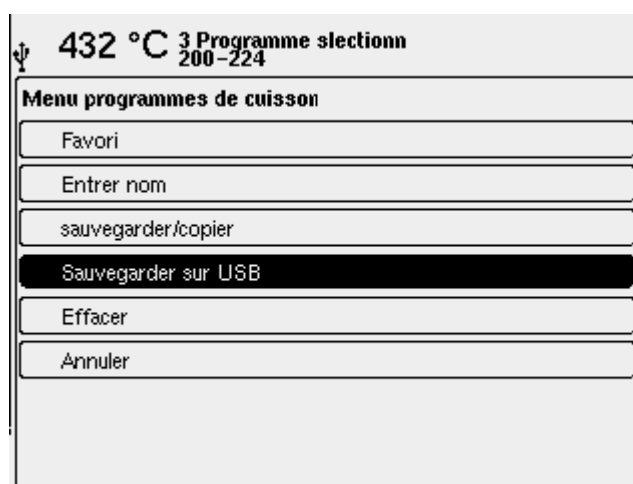


La liste des tranches de numéros s'affiche dans l'espace individuel. Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez la tranche dans laquelle vous voulez enregistrer les programmes sélectionnés auparavant. Ensuite, pressez ce même bouton pour valider.

Pour chaque tranche de numéros, les emplacements mémoire encore disponibles sont affichés dans la partie droite de l'écran.

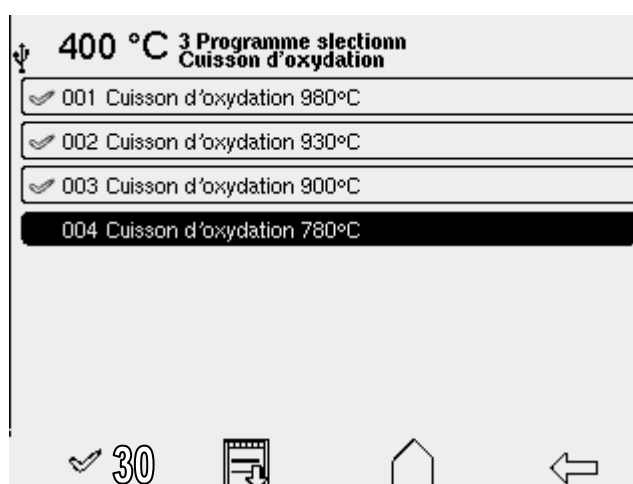


Si la clé USB est branchée sur votre four, vous pourrez enregistrer dessus les programmes que vous venez de sélectionner. La procédure est la suivante : sélectionnez dans le menu contextuel la rubrique ENREGISTRER SUR USB puis pressez le bouton de sélection rotatif pour valider. Les programmes sélectionnés seront alors enregistrés sur la clé.

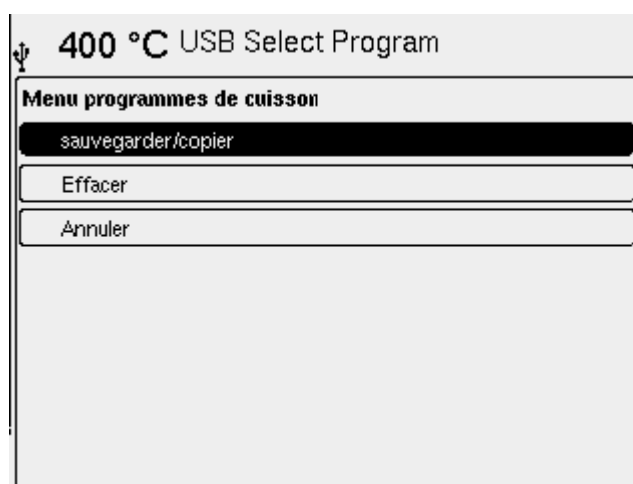


11.6 Sélection de plusieurs programmes de cuisson/pressée mémorisés sur la clé USB pour ensuite les enregistrer/copier dans le logiciel du four

La touche COCHE (30) vous permet de sélectionner plusieurs programmes se trouvant sur une clé USB (programmes de cuisson ou de pressée) puis de les enregistrer dans l'espace individuel du ProFire2. La procédure est la suivante : affichez le dossier concerné comme indiqué au *chapitre 10.4 Démarrage de programmes de cuisson/de pressée à partir d'une clé USB, page 32*. Ensuite, sélectionnez les programmes concernés en pressant la touche COCHE (30) puis validez avec la touche MENU CONTEXTUEL (29).

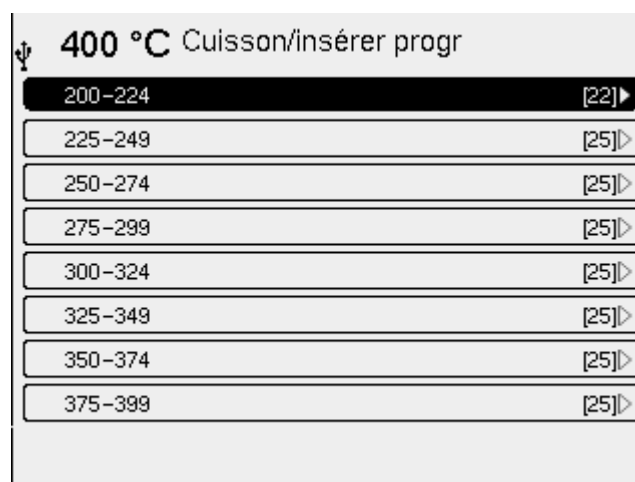


La fenêtre du MENU CONTEXTUEL s'affiche. En tournant le bouton de sélection rotatif ou en utilisant sa fonction « nord-sud » : sélectionnez le menu ENREGISTRER/COPIER puis pressez ce même bouton pour valider.



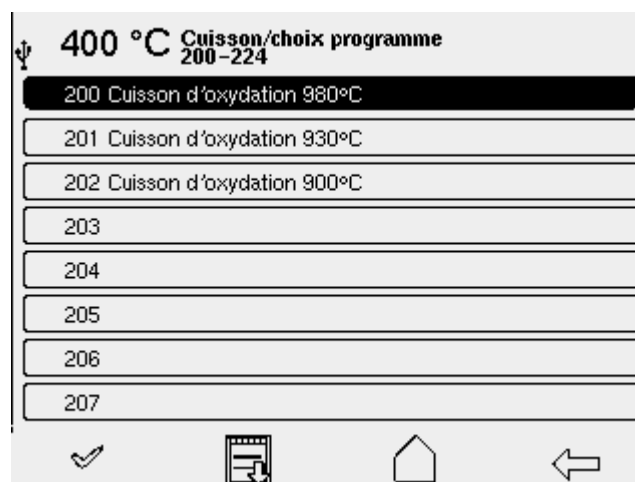
La liste des TRANCHES DE NUMÉROS s'affiche dans l'espace individuel. Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez l'emplacement mémoire dans lequel vous souhaitez enregistrer les programmes sélectionnés puis validez avec ce même bouton.

Pour chaque tranche de numéros, les emplacements mémoire encore disponibles sont affichés dans la partie droite de l'écran.



La liste des emplacements mémoire de la tranche de numéros sélectionnée, s'affiche.

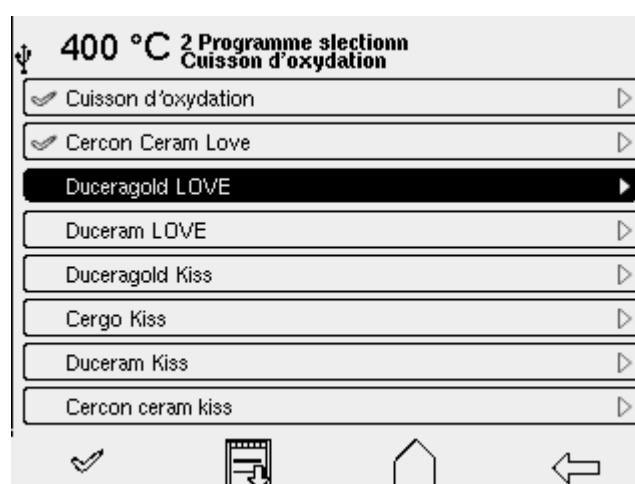
Avec le bouton de sélection rotatif, sélectionnez l'emplacement mémoire contenant les programmes à charger puis pressez ce même bouton pour valider. Les programmes sélectionnés seront alors chargés.



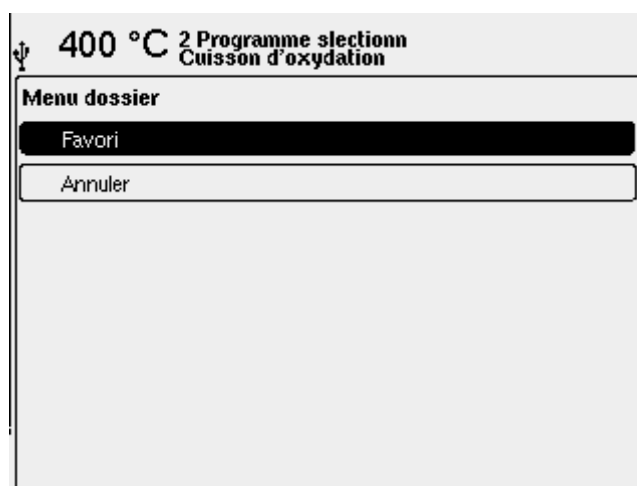
12 FAVORIS

12.1 Ajout de favoris

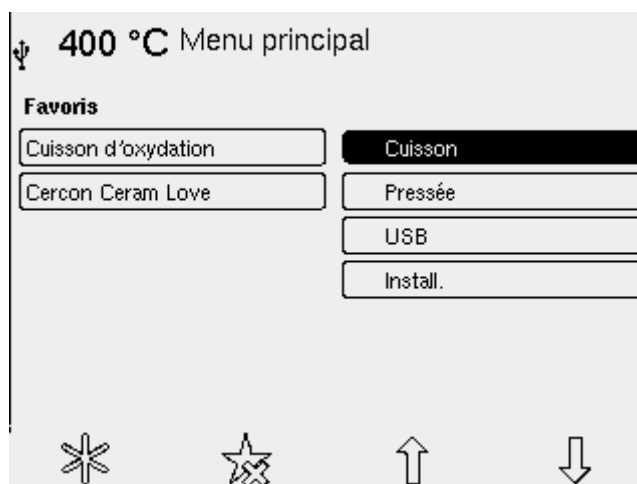
Les favoris sont des dossiers ou programmes de cuisson/pressée (situés dans l'espace individuel ou préconfiguré) auxquels vous pouvez accéder rapidement depuis le menu principal. Avec le ProFire2 press/compact vous pouvez entrer jusqu'à 6 favoris. Ils seront affichés dans la partie gauche du menu principal. Pour ajouter un favori : sélectionnez avec la touche COCHE (30) le dossier ou programme de cuisson/pressée dont vous voulez faire un favori. Ensuite, validez avec la touche MENU CONTEXTUEL (29).



La fenêtre du menu contextuel s'ouvre.
Sélectionnez le menu FAVORIS puis validez en
pressant le bouton de sélection rotatif.



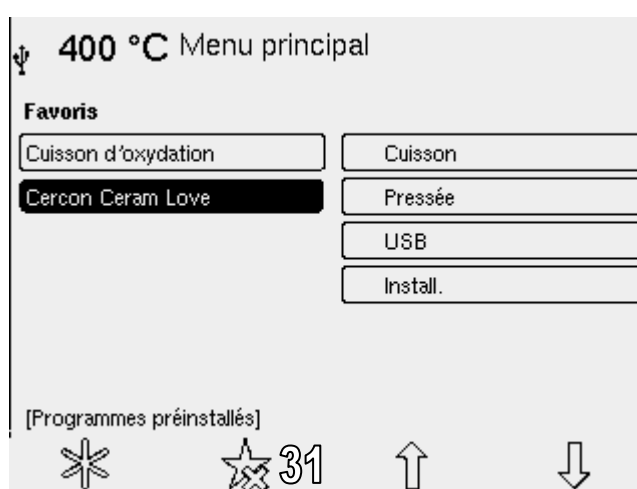
Les dossiers et programmes de cuisson/pressée «
favoris » sont affichés dans la partie gauche de
l'écran.



12.2 Suppression d'un favori

Pour supprimer un favori : le sélectionner avec le
bouton de sélection rotatif puis actionner la touche
SUPPRIMER FAVORI (31).

Le dossier ou programme de cuisson/pressée
correspondant sera alors supprimé de la liste des
favoris.



① Tous les dossiers et programmes de cuisson/pressée enregistrés comme favoris sont signalés par un
astérisque dans les listes correspondantes.

13 Refroidissement rapide

Si la température du four est supérieure à la température de démarrage prévue ou à la température de préséchage après lancement d'un programme de cuisson, vous pouvez effectuer un refroidissement rapide. Lors de cette étape, la chambre de cuisson s'ouvre et la pompe à vide se met en marche. Vous avez le choix entre les trois options suivantes :

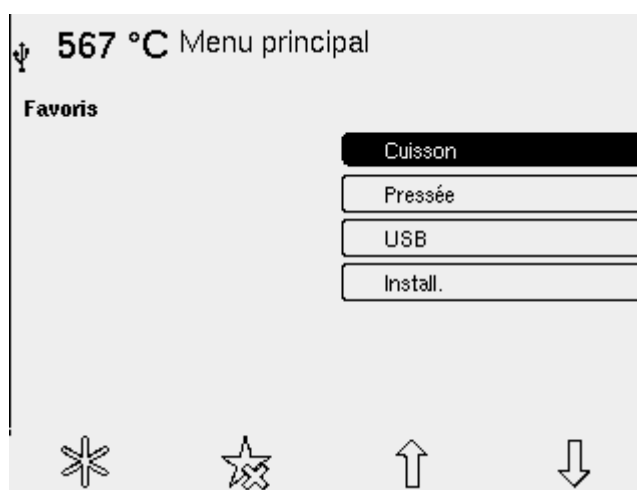
- REFROIDISSEMENT RAPIDE A PARTIR DU MENU PRINCIPAL
> refroidissement jusqu'à la température de démarrage
- REFROIDISSEMENT RAPIDE AVANT CUISSON
> refroidissement jusqu'à la température de préchauffage
- REFROIDISSEMENT RAPIDE APRES CUISSON
> refroidissement jusqu'à la température de préchauffage

13.1 Refroidissement rapide à partir du menu principal

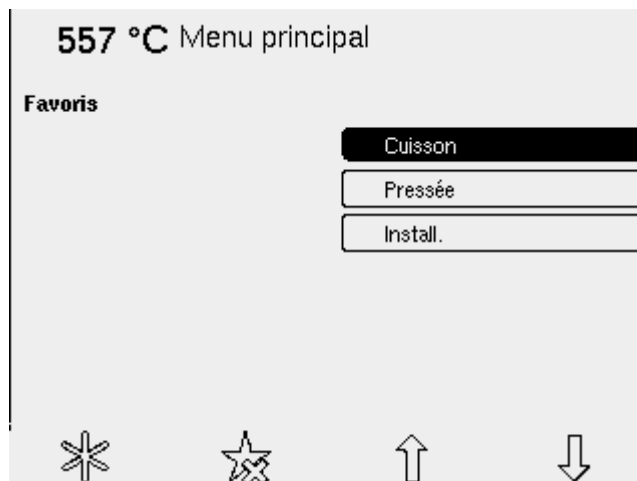
Après avoir lancé le refroidissement rapide à partir du menu principal, celui-ci s'effectue porte du four ouverte, jusqu'à ce que la température de démarrage entrée dans « Réglages » soit atteinte. Pour lancer le refroidissement rapide : actionnez dans le menu principal la touche REFROIDISSEMENT rapide **(16)**.

La porte du four va s'ouvrir et la pompe à vide démarrer.

La touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « MARCHE » **(16)** est remplacée par la touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « ARRÊT » **(33)**.



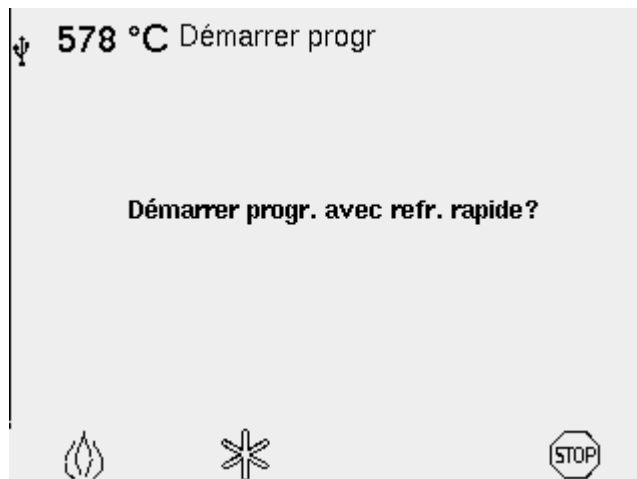
La touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « MARCHE » **(32)** est remplacée par la touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « ARRÊT » **(33)**, laquelle vous permet de stopper le refroidissement.



❶ Après lancement du refroidissement rapide, un astérisque (*) s'affiche en haut à gauche sur votre écran.

13.2 Refroidissement rapide avant cuisson

Si un programme de cuisson est lancé alors que la température de préchauffage est inférieure à la température actuelle de la chambre de cuisson : une boîte de dialogue s'ouvre pour vous proposer un refroidissement rapide. Pour le lancer : pressez la touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « MARCHE » (16). Pour effectuer la cuisson sans refroidissement : pressez la touche CUISSON (9).



13.3 Refroidissement rapide après cuisson

A la fin de la cuisson, une boîte de dialogue s'ouvre pour vous confirmer que le programme de cuisson s'est déroulé correctement. Si la température de la chambre de cuisson est supérieure à la température de préchauffage entrée dans le programme, vous pouvez lancer un refroidissement rapide en actionnant la touche REFROIDISSEMENT RAPIDE « MARCHE » (16). Si vous ne souhaitez pas le lancer : pressez la touche OK (15) ; la boîte de dialogue se fermera et il n'y aura pas de refroidissement rapide.



13.4 Comment passer en mode « stand-by »

Le mode « stand-by » sert à maintenir une température de four minimale (100°C).

- Activer le mode le mode «stand-by» entre toutes les étapes de travail, y compris pendant la nuit.
- Pour l'activer : presser la touche STAND-BY.

① La température du mode «stand-by» est réglable. voir chapitre 19, Configuration des programmes, page 59.

13.5 Mise à l'arrêt du four

Ce chapitre vous explique comment arrêter votre four. La procédure est la suivante :

- Avant de l'arrêter, bien vérifier que tous les programmes sont terminés.
- Vérifier que le support de cuisson /le cylindre de pressée a bien été sorti.
- S'assurer également que le socle de cuisson/de pressée est toujours dans le four.
- Positionner le commutateur d'alimentation électrique (situé sur le four) sur « O ».

Le four est à présent hors tension, à l'arrêt.

14 Nettoyage

14.1 Actions à effectuer avant chaque utilisation du four

Avant d'utiliser le four : toujours vérifier qu'il n'y a pas de salissures sur le plateau de dépose :

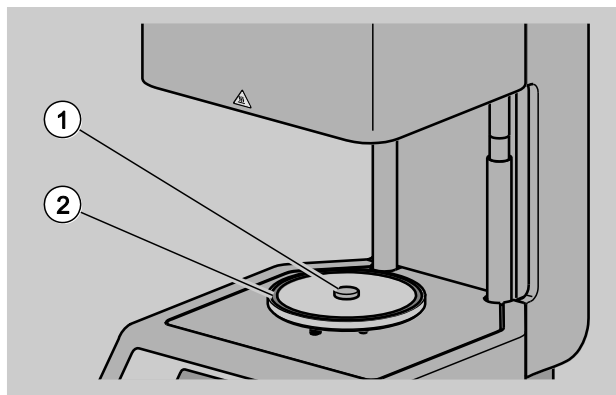
- Attendre que tous les programmes soient terminés et laisser le four se refroidir pendant au moins cinq minutes.
- Mettre le chapeau du four en position haute.
- Positionner le commutateur d'alimentation électrique sur « O ».

Le four est à présent hors tension, à l'arrêt.

- Débrancher le four de la prise de courant.

Amener le chapeau du four en position haute afin de pouvoir accéder au plateau de dépose.

Ce plateau est muni d'un élément de centrage (1) et d'un joint torique (2).



- Vérifier qu'il n'y a ni résidus de céramique ni autres traces de salissure sur le joint torique.
- Pour éliminer les salissures éventuelles : utiliser un chiffon microfibre à peine mouillé.

Si le joint torique est abîmé, procéder comme suit pour le changer :

- Positionner le commutateur d'alimentation électrique sur «O».

Le four est à présent hors tension, à l'arrêt.

- Débrancher le four de la prise de courant.
- Laisser le four refroidir cinq minutes puis installer le nouveau joint à l'intérieur de la gorge (située sur le plateau de dépose).

14.2 Si la qualité de résultat n'est pas satisfaisante ...

Une qualité de résultat non satisfaisante peut être due à des résidus (présence de tâches noires par exemple) à l'intérieur du chapeau du four.

En pareil cas, le programme de cuisson de nettoyage permet d'éliminer ces résidus.

La procédure est la suivante :

- Vérifier que tous les programmes sont terminés et laisser le four refroidir pendant au moins cinq minutes.
- Amener le chapeau du four en position haute.
- Positionner le commutateur d'alimentation électrique sur « O ».

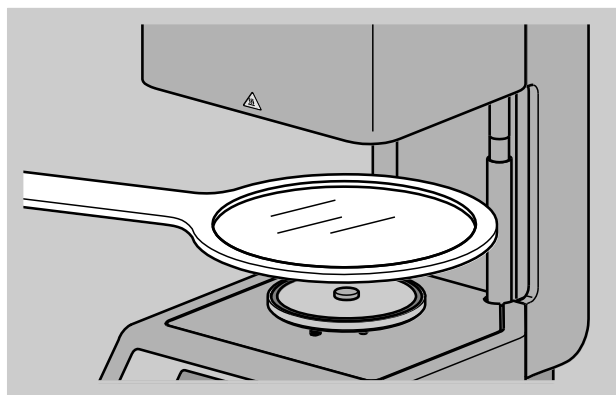
Le four est à présent hors tension, à l'arrêt.

- Débrancher le four de la prise de courant.

Le chapeau du four étant en position haute, vous pouvez maintenant inspecter l'intérieur avec un miroir du commerce muni d'un manche.

- Positionner le miroir sous le chapeau du four (chapeau en position haute).

Si le miroir vous révèle la présence de résidus à l'intérieur du chapeau du four, procéder comme suit :



- Retirer le miroir.
- Mettre le four en marche.
- Lancer le programme de cuisson de nettoyage.

Si par la suite la qualité de résultat obtenue est toujours insatisfaisante : contacter DeguDent.

14.3 Concernant les salissures situées à l'extérieur

- Vérifier que tous les programmes sont bien terminés et laisser le four refroidir pendant au moins cinq minutes.
- Positionner le commutateur d'alimentation électrique sur « O ».
- Pour nettoyer l'extérieur du chapeau du four et du tableau de commande : utiliser un chiffon microfibre à peine mouillé.

① Pour enlever les grosses salissures : utiliser un produit de nettoyage domestique de type classique (produit doux, non agressif !).

- Ne remettre le four en marche que lorsque toutes les opérations de nettoyage sont terminées.

15 Entretien du four

Pour que votre four vous dure le plus longtemps possible, s'use le moins possible, veuillez l'entretenir régulièrement.

① Certaines pièces du four s'usent. Veuillez par conséquent faire contrôler votre four une fois par an par un technicien de maintenance DeguDent.

15.1 Planning d'entretien

Périodicité	Intervention à effectuer
Avant chaque utilisation	Regarder le niveau d'eau de condensation à l'intérieur du détenteur. <i>Voir 15.2.1, Evacuation de l'eau de condensation, page 51.</i>
	Vérifier qu'il n'y a ni dépôts ni discolorations au niveau du filtre du détenteur. <i>Voir 15.2.2, Contrôle du filtre, page 52.</i>
	Vérifier qu'il n'y a pas de salissures à l'intérieur du chapeau du four. <i>Voir 14.1, Actions à effectuer avant chaque utilisation du four, page 49.</i>
	Contrôler le circuit d'air comprimé. <i>Voir 4, Fixation des parties annexes du four, page 11.</i>
	Vérifier que l'étrier de support est bien propre. <i>Voir 14.1, Actions à effectuer avant chaque utilisation du four, page 49.</i>
	Inspecter le socle.
	Vérifier l'état du joint torique. <i>Voir 14.1, Actions à effectuer avant chaque utilisation du four, page 49.</i>
Si le four n'a pas été utilisé pendant plus de trois semaines	Le faire monter en température avant de l'utiliser.
Une fois par an	Faire contrôler le four par un technicien de maintenance DeguDent.
Quand nécessaire	Nettoyer l'extérieur du four s'il est sale. <i>Voir 14.3, Concernant les salissures situées à l'extérieur, page 50.</i>

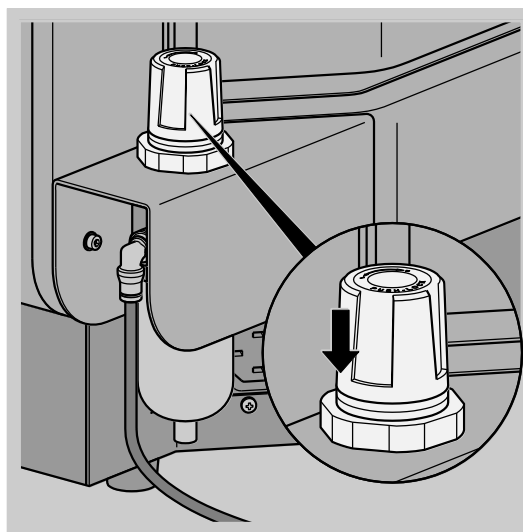
15.2 Contrôle du détenteur d'air comprimé (ProFire2 press)

15.2.1 Evacuation de l'eau de condensation

De la condensation peut se former à l'intérieur du détenteur.

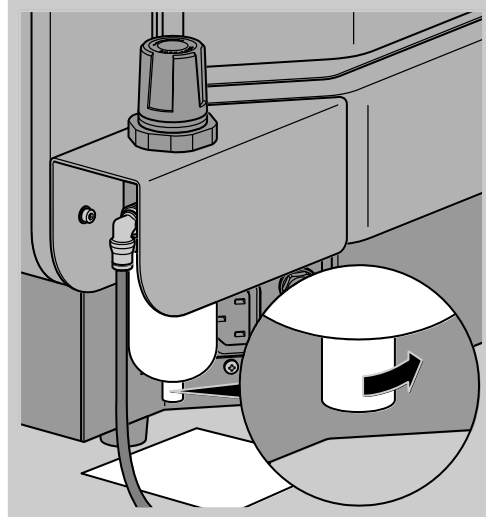
Pour évacuer l'eau de condensation, procéder comme suit :

- Bloquer le régleur d'air comprimé.



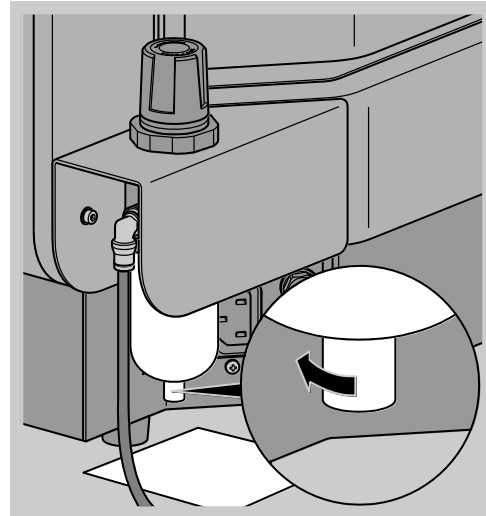
- Placer un chiffon absorbant sous la vis de purge.
- Dévisser cette vis dans le sens indiqué sur l'illustration :

L'eau de condensation tombe sur le chiffon.



- Revisser la vis de purge (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Maintenant il n'y a plus d'eau de condensation.



15.2.2 Contrôle du filtre

A l'intérieur du détendeur il y a un filtre blanc qui sert à empêcher que des saletés pénètrent dans le circuit d'air comprimé.

- S'il y a des dépôts ou des discolorations (filtre) : contacter DeguDent.

15.2.3 Réétalonnage du four

Si les conditions ambiantes ont changé, vous avez la possibilité de réajuster la température de cuisson en conséquence.

Pour que la qualité de résultat soit satisfaisante il faut que la température de cuisson réelle corresponde à celle réglée sur le four.

Pour qu'il en soit ainsi, on effectue un réétalonnage du four en entrant la correction requise via la commande du four.

Veuillez à présent procéder au réétalonnage, en utilisant le kit de réétalonnage (article proposé en option) et en procédant comme suit :

Contenu du kit de réétalonnage « échantillon d'argent manuel » (REF D03 532 803) :

- 1 porte-échantillon et
- 1 fil d'argent (Ø : 0,3 mm, longueur : 37 mm)

Pour plus d'informations concernant les articles proposés en option : contacter DeguDent.

Veuillez procéder comme suit :

1. Porter la chambre de cuisson à une température de 650°C et programmer un maintien de cette température de 60 minutes.
2. Pendant ce temps, monter le fil d'argent sur le porte-échantillon et régler le four sur une température de cuisson de 961°C.
3. Ouvrir la chambre de cuisson et déposer au centre du socle de cuisson le porte-échantillon muni du fil d'argent.

Lancer le programme de réétalonnage.

Indiquer une température finale pour l'échantillon d'argent puis lancer la cuisson en actionnant la touche Cuisson.

A la fin de la cuisson un message s'affiche pour vous demander si le résultat de cuisson est correct. Répondre par :

- OUI si le résultat est correct. Les nouvelles données seront alors validées.
- NON si la température était trop élevée ou insuffisante. En pareil cas, entrer une nouvelle température finale puis actionner la touche CUISSON pour lancer une nouvelle cuisson.

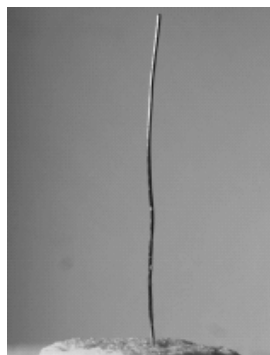
Si la température réglée sur le four correspond – à $\pm 2^\circ\text{C}$ près – à la température réelle : une petite goutte (argent fondu) est visible au bout du fil d'argent. En pareil cas, il n'est pas nécessaire de corriger la température.



Si le fil d'argent a entièrement fondu ou presque, cela signifie que la température réglée sur le four est trop élevée.



S'il n'y a aucune trace de fusion de l'argent à la surface du fil, cela signifie au contraire que la température réglée sur le four est trop basse.



16 En cas de problème...

Pendant l'utilisation de votre four, deux sortes de problèmes peuvent survenir :

- Défaillances techniques du four ou d'un de ses équipements
- Erreurs au niveau des programmes du four.

Exemples de défaillances techniques :

- Défaillances du système d'alimentation en air comprimé
- Défaillances due à une fausse manœuvre.

Les erreurs au niveau des programmes concernent le déroulement de ceux-ci. Lorsqu'une erreur de ce type se produit, le message d'erreur correspondant s'affiche à l'écran.

- Valider le message d'erreur.
- Essayer de solutionner la défaillance/l'erreur programme en procédant comme indiqué dans le tableau qui figure à la page suivante.
- Relancer le programme.

Si la défaillance/l'erreur persiste : contacter DeguDent.

#	Messages d'erreur	Cause probable	Remède
1	« Erreur bus SPI Bus ! Redémarrer ! »	Erreur interne du système.	Si l'erreur se reproduit plusieurs fois : veuillez contacter le technicien de maintenance.
2	« Défaut au niveau de la commande du moteur ! Arrêter le four et le remettre en marche ! »	Erreur communication moteur.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
3	« La commande est en surchauffe ! »	Pas d'étrier de support sur le tableau de commande.	Débrancher le four de la prise de courant et laisser le four refroidir pendant au moins cinq minutes. Installer l'étrier de support. <i>Voir 4, Fixation des parties annexes du four, page 11.</i>
		Température initiale opérationnelle bien trop élevée lorsque la chambre de cuisson est ouverte.	Fermer le chapeau du four. Débrancher le four de la prise de courant et laisser le four refroidir pendant au moins cinq minutes. Une fois qu'il s'est bien refroidi, le remettre en marche. Si pendant une période prolongée le four ne sera pas utilisé : le chapeau devra rester fermé pendant cette période.
4	« Circuit de chauffe défectueux. »	Le système de chauffe du chapeau du four (ou le relais de la commande) est défectueux.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
5	« Température excessive. »	La température réelle dépasse de 35°C la température de consigne.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
6	« Erreur référence. »	Capteur défectueux.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.

#	Messages d'erreur	Cause probable	Remède
7	« Impossible de faire le vide ! La pompe à vide est-elle bien raccordée ? »	Défaut d'étanchéité au niveau de la chambre de cuisson.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
		Défaut d'étanchéité au niveau du circuit du vide.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
8	« Refroidissement rapide toujours en cours. »	La température initiale requise pour le programme de cuisson n'a pas encore été atteinte.	Attendre qu'elle soit atteinte.
			Pour couper le refroidissement rapide : presser la touche ESC.
9	« Batterie faible ! La faire remplacer. »	Charge de la batterie insuffisante.	Faire remplacer la batterie par le technicien de maintenance.
10	« Programme préinstallé et donc protégé en écriture ! »	Fichier protégé en lecture/n écriture.	Mémoriser les données à un autre emplacement ou sous un autre nom.
11	« Tous les emplacements mémoire sont pris. »	Mémoire interne saturée.	Veuillez effacer les programmes dont vous n'avez plus besoin. Veuillez sélectionner un autre emplacement mémoire.
12	« Programme défectueux. »	Erreur mémoire. La commande efface automatiquement les programmes défectueux.	Veuillez préparer un nouveau programme puis le mémoriser.
13	« Arrêt du programme pour cause de délai dépassé (timeout). »	Le chapeau du four n'a pas été refermé dans les 3 minutes qui ont suivi la fin d'un programme de pressée. Le four passe à la température initiale.	Veuillez presser la touche REPETER. Dès que la température initiale est atteinte : introduire la pièce prothétique à cuire/le cylindre de pressée puis refermer le chapeau du four.
14	« Pas possible de faire le vide. La vanne d'admission est sans doute défectueuse... »	Vanne d'admission d'air défectueuse.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
15	« Pression de pressée différente de la pression souhaitée ! »	Impossible d'établir la pression souhaitée.	Vérifier le branchement d'air comprimé. Vérifier que la pression de pressée a été réglée correctement. <i>Voir 7.4, Alimentation en air comprimé et réglage de celui-ci, page 18.</i> S'il n'est pas possible de régler la pression : contacter le technicien de maintenance.
16	« Défaut thermocouple »	Rupture du thermocouple.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
		Rupture de la ligne du thermocouple.	Veuillez contacter le technicien de maintenance.
17	« Programme préinstallé et donc protégé en écriture ! »	Fichier protégé en lecture/en écriture.	Mémoriser les données à un autre emplacement ou sous un autre nom.
18	Chambre de cuisson ouverte!	Sur le plateau de dépose il n'y a pas le socle requis pour le programme sélectionné.	Veuillez placer sur le plateau de dépose le socle requis. <i>Voir 7, Mise en service du four, page 15.</i>
		Le chapeau du four n'a pas été refermé.	Refermer le chapeau du four en actionnant, sur le tableau de commande, la touche correspondante.

#	Messages d'erreur	Cause probable	Remède
19	Dysfonctionnement de la chambre de cuisson.	Pas de raccordement en air comprimé.	Monter sur le four les parties annexes requises pour le raccordement en air comprimé. <i>Voir 4, Fixation des parties annexes du four, page 11.</i> Faire le raccordement en air comprimé.
20	Vide insuffisant dans la chambre de cuisson.	Sur le plateau de dépose il n'y a pas le socle requis pour le programme.	Installer le socle requis. <i>Voir 7, Mise en service du four, page 15.</i>
		Le joint torique du plateau de dépose est abîmé ou mal mis à l'intérieur de sa gorge.	Vérifier qu'il n'est pas abîmé, et qu'il est bien positionné à l'intérieur de la gorge du plateau de dépose. <i>Voir 7, Mise en service du four, page 15.</i>
		Le chapeau du four n'a pas été refermé.	Refermer le chapeau du four en actionnant, sur le tableau de commande, la touche correspondante.
21	Problème d'alimentation en air comprimé	L'alimentation en air comprimé a été coupée.	Vérifier le réglage de la pression de pressée. <i>Voir 7.4, Alimentation en air comprimé et réglage de celui-ci, page 18.</i>
22	Problème au niveau de la pressée	Utilisation d'une céramique de marque autre que DeguDent.	Contacter le fabricant de cette céramique. Utiliser des lingotins DeguDent.
23	Endommagement de la pièce prothétique lié à la cuisson/pressée.	Céramique trop cuite.	Vérifier la configuration du programme de cuisson/pressée. Reconfigurer le programme.
24	Endommagement de la pièce prothétique lié à la cuisson/pressée.	Présence de résidus (traces noires par exemple) à l'intérieur du chapeau du four.	Lancer le programme de nettoyage du four.
25	Qualité de cuisson non satisfaisante.	Température de cuisson déréglée.	Procéder à un réétalonnage du four avec le kit d'étalonnage proposé en option <i>Voir 15.2.3, Réétalonnage du four, page 52.</i>

17 Mises à jour du logiciel

Ce four est fourni avec son logiciel (logiciel préinstallé).

Il incombe à l'exploitant du four de veiller à ce que ce logiciel soit régulièrement mis à jour.

Vous pouvez demander à un technicien de maintenance DeguDent d'effectuer les mises à jour à votre place.

➤ Pour cela, il vous suffit de contacter DeguDent.

Alors, ce technicien procédera aux mises à jour requises lors de chaque intervention d'entretien prévue.

Si vous décidez d'effectuer vous-même les mises à jour, la procédure est la suivante :

➤ Consulter régulièrement le site Internet de DeguDent afin de regarder si de nouvelles mises à jour du logiciel sont disponibles.

❶ Vous trouverez sur ce site des informations détaillées sur les mises à jour.

- Sélectionner sur le site de DeguDent la mise à jour souhaitée.
- La télécharger.
- La sauvegarder sur une clé USB.
- Mettre le four à l'arrêt.
- Brancher la clé USB sur le port USB du four.
- Allumer le four.

Quand cette étape est terminée, le message suivant s'affiche : MISE A JOUR TERMINEE – VEUILLEZ REDEMARRER LE FOUR.

- Valider.

Si la mise à jour ne s'est pas installée : contacter DeguDent.

- Retirer la clé USB.
- Mettre le four à l'arrêt.
- Atteindre une minute.
- Allumer le four.

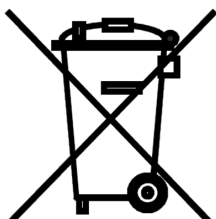
L'autotest se lance.

Pendant cet autotest les références de la version actuelle du logiciel s'affichent.

18 Elimination de l'appareil usagé

En fin de vie, le four et tous ses éléments devront être éliminés conformément à la législation en vigueur dans votre pays.

Ce four fait partie des appareils électriques assujettis à la loi sur la mise en circulation, la récupération et l'élimination – respectueuse de l'environnement – des appareils électriques et électroniques (loi allemande « ElektroG »). Il a été étiqueté conformément à cette loi, c'est à dire muni du pictogramme suivant :



Ce four n'a pas été conçu pour un usage privé mais strictement professionnel. Il est en effet fabriqué uniquement pour les entreprises et livré à elles seules. Arrivé en fin de vie, il devra être éliminé conformément aux dispositions contenues dans la loi susmentionnée (ElektroG).

Tout comme la directive européenne RoHS, il y a en Chine une réglementation sur les substances contenues dans les appareils électroniques. Il s'agit des substances suivantes :

le plomb

le chrome (VI)

le mercure

inhibiteurs de la flamme PBB

le cadmium

inhibiteurs de la flamme PBDE

Si les quantités maximales admissibles prescrites pour ces substances sont respectées, cela est signalé sur la plaque signalétique de l'appareil par le label ci-dessous :



Pour en savoir plus : contacter DeguDent.

19 Configuration des programmes

19.1 Liste des préréglages (programmes)

Les tableaux ci-dessous vous indiquent les préréglages pour tous les programmes.

Programmes d'oxydation																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
1	Cuisson d'oxydation 980°C	250	00:00	00:00	575	00:00	Off	0	0	55	980	00:00	10:00	0	00:00	00:00
2	Cuisson d'oxydation 930°C	250	00:00	00:00	575	00:00	Off	0	0	55	930	00:00	05:00	0	00:00	00:00
3	Cuisson d'oxydation 900°C	250	00:00	00:00	575	00:00	Off	0	0	55	900	00:00	05:00	0	00:00	00:00
4	Cuisson d'oxydation 780°C	250	00:00	00:00	575	00:00	Cont.	0	0	55	780	05:00	00:00	0	00:00	00:00

Cercor ceram love																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
110	Liner en pâte 1	135	06:00	02:00	575	03:00	Cont.	575	970	55	970	00:00	01:00	0	00:00	00:00
111	Liner en pâte 2	135	06:00	02:00	575	03:00	Cont.	575	960	55	960	00:00	01:00	0	00:00	00:00
112	Epaulement 1	135	03:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	950	55	950	00:00	02:00	0	00:00	00:00
113	Epaulement 2	135	03:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	950	55	950	00:00	01:00	0	00:00	00:00
114	Dentine 1	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	900	55	900	00:00	01:30	0	00:00	00:00
115	Dentine 2	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	890	55	890	00:00	01:30	0	00:00	00:00
116	Cuisson de glaçage	135	02:00	03:00	450	03:00	Off	0	0	55	880	00:00	01:00	0	00:00	06:00
117	Correction (Final love)	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	750	55	750	00:00	01:00	0	00:00	06:00
118	Epaulement Final (F-SM)	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	750	55	750	00:00	01:00	0	00:00	06:00

DuceraGold love																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
166	Bonder en pâte	135	06:00	03:00	500	01:00	Cont.	500	780	55	780	00:00	01:00	0	00:00	00:00
167	Opaque en pâte	135	06:00	06:00	500	01:00	Cont.	500	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
168	Epaulement 1	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
169	Epaulement 2	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
170	Dentine 1 avec tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	720	03:00	00:00
171	Dentine 2 sans tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
172	Glaçage sans tempérage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	780	55	770	00:00	01:00	0	00:00	00:00
173	Correction Final love	135	02:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	0	55	720	00:00	01:00	0	00:00	00:00
174	Epaulement Final	135	02:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	720	55	720	00:00	01:00	0	00:00	00:00
175	Dentine 1 sans tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	720	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
176	Dentine 2 avec tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	720	03:00	00:00
177	Glaçage avec tempérage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	770	00:00	01:00	720	03:00	00:00

Duceram love alliage non précieux <14,6																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation (°C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
135	Bonder en poudre	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	00:00	02:00	0	00:00	00:00
136	Bonder en pâte	135	06:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	00:00	03:00	0	00:00	00:00
137	Opaque 1+2	135	06:00	02:00	550	01:00	Cont.	550	910	100	910	02:00	02:00	0	00:00	00:00
138	Epaulement 1	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	880	100	880	00:30	00:30	0	00:00	00:00
139	Epaulement 2	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	860	100	860	00:30	00:30	0	00:00	00:00
140	Dentine 1	135	04:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	00:30	00:30	0	00:00	00:00
141	Dentine 2	135	04:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	810	55	810	00:30	00:30	0	00:00	00:00
142	Cuisson de glaçage	135	00:00	02:00	500	02:00	Off	0	0	55	800	00:00	00:30	0	00:00	00:00
143	FSM / Correction	135	01:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	680	55	680	00:30	00:30	0	00:00	00:00
144	Maquillages	135	01:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	660	00:00	01:00	0	00:00	00:00
Duceram love alliage non précieux >14,6																
145	NE-Bonder en poudre	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	00:00	02:00	0	00:00	00:00
146	NE-Bonder en pâte	135	06:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	00:00	03:00	0	00:00	00:00
147	Opaque1+2	135	06:00	02:00	550	01:00	Cont.	550	910	100	910	02:00	02:00	0	00:00	00:00
148	Epaulement 1	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	880	100	880	00:30	00:30	850	03:00	06:00
149	Epaulement 2	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	860	100	860	00:30	00:30	850	03:00	06:00
150	Dentine 1	135	04:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	00:30	00:30	0	00:00	06:00
151	Dentine 2	135	04:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	810	55	810	00:30	00:30	0	00:00	06:00
152	Cuisson de glaçage	135	00:00	02:00	500	02:00	Off	0	0	55	800	00:00	00:30	0	00:00	06:00
153	FSM / Correction	135	01:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	680	55	680	00:30	00:30	0	00:00	00:00
154	Maquillages	135	01:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	660	00:00	01:00	0	00:00	00:00
Duceram love alliage précieux																
155	Opaque 1+2	135	06:00	02:00	550	01:00	Cont.	550	910	100	910	02:00	02:00	0	00:00	00:00
156	Epaulement 1 EM	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	880	100	880	00:30	00:30	0	00:00	00:00
157	Epaulement 2 EM	135	01:00	03:00	500	02:00	Cont.	500	860	100	860	00:30	00:30	0	00:00	00:00
160	Dentine 1 EM	135	04:00	03:00	500	00:30	Cont.	500	830	100	830	00:30	00:30	0	00:00	00:00
161	Dentine 2 EM	135	04:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	820	100	820	00:30	00:30	0	00:00	00:00
162	Cuisson de glaçage EM	135	00:00	02:00	500	02:00	Off	0	0	100	810	00:00	00:30	0	00:00	00:00
163	FSM / Correction EM	135	01:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	680	100	680	00:30	00:30	0	00:00	00:00
164	Maquillages	135	01:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	100	660	00:00	01:00	0	00:00	00:00

DuceraGold Kiss																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation (°C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
10	Degunorm classic base	135	06:00	01:00	575	01:00	Cont.	575	780	55	780	00:00	01:00	0	00:00	00:00
11	Opaque en pâte	135	06:00	01:00	575	02:00	Cont.	575	780	55	780	00:00	01:00	0	00:00	00:00
12	Epaulement 1	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
13	Epaulement 2	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
14	Dentine 1 avec tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	720	03:00	00:00
15	Dentine 2 sans tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
16	Glaçage sans tempérage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	770	00:00	01:00	0	00:00	00:00
17	Correction Final Kiss	135	02:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	720	55	720	01:00	01:00	0	00:00	00:00
18	Final Epaulement	135	02:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	720	55	720	01:00	01:00	0	00:00	00:00
19	Dentine 1 sans tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	0	00:00	00:00
20	Dentine 2 avec tempérage	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	780	55	780	01:00	01:00	720	03:00	00:00
21	Glaçage avec tempérage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	770	00:00	01:00	720	03:00	00:00

Cergo Kiss																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation (°C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
25	Dentine 1	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	800	55	800	01:00	01:00	0	00:00	00:00
26	Dentine 2	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	800	55	800	01:00	01:00	0	00:00	00:00
27	Cuisson de glaçage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	790	00:00	00:00	0	00:00	00:00
28	Masse de correction	135	02:00	02:00	450	02:00	Cont.	450	740	55	740	01:00	01:00	0	00:00	00:00

Duceram Kiss / Allgemein

Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation (°C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
30	Masse neutre Bio - Leg	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	900	55	900	01:00	03:00	0	00:00	00:00
31	Opaque en pâte Bio - Leg	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	900	55	900	01:00	03:00	0	00:00	00:00
32	Opaque en poudre Bio - Leg	135	02:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	900	55	900	01:00	03:00	0	00:00	00:00
33	Pâte 1 + 2	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	02:00	0	00:00	00:00
34	Poudre 1 + 2	135	02:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	02:00	0	00:00	00:00
35	Epaulement 1	135	02:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	920	55	920	01:00	01:00	0	00:00	00:00
36	Epaulement 2	135	02:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	920	55	920	01:00	01:00	0	00:00	00:00
37	Dentine 1 CDT < 14,4	135	01:00	03:00	575	02:00	Cont.	575	910	55	910	01:00	01:00	0	00:00	00:00
38	Dentine 2 CDT < 14,4	135	01:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	900	55	900	01:00	01:00	0	00:00	00:00
39	Cuisson de glaçage CDT < 14,4	135	01:00	02:00	575	01:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	0	00:00	00:00
40	Correction Final Kiss	135	01:00	01:00	575	01:00	Cont.	575	880	55	880	01:00	01:00	0	00:00	00:00
41	Epaulement Final	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	660	55	660	01:00	01:00	0	00:00	00:00
42	Dentine 1 CDT > 14,4	135	01:00	03:00	575	02:00	Cont.	575	910	55	910	01:00	01:00	850	03:00	00:00
43	Dentine 2 CDT > 14,4	135	01:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	900	55	900	01:00	01:00	850	03:00	00:00
44	Cuisson de glaçage CDT > 14,4	135	01:00	02:00	575	01:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	850	03:00	00:00
45	Correction Final Kiss CDT > 14,4	135	01:00	01:00	575	01:00	Cont.	575	880	55	880	01:00	01:00	850	03:00	00:00

Duceram Kiss / StarLoy C

50	Bonder	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	01:00	02:00	0	00:00	00:00
51	Opaque en pâte	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	950	55	950	01:00	02:00	0	00:00	00:00
52	Opaque en poudre	135	02:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	950	55	950	01:00	02:00	0	00:00	00:00
53	Epaulement 1 + 2	135	02:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	01:00	0	00:00	00:00
54	Dentine 1	135	01:00	03:00	575	02:00	Cont.	575	920	55	920	01:00	01:00	850	03:00	06:00
55	Dentine 2	135	01:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	910	55	910	01:00	01:00	850	03:00	06:00
56	Cuisson de glaçage	135	01:00	02:00	575	01:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	850	03:00	06:00
57	Correction (Final Kiss)	135	01:00	01:00	575	01:00	Cont.	575	880	55	880	01:00	01:00	850	03:00	06:00
58	Epaulement Final	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	660	55	660	01:00	01:00	0	00:00	00:00

Duceram Kiss / StarLoy soft

60	Opaque en pâte 1	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	01:00	02:00	0	00:00	00:00
61	Opaque en pâte 2	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	950	55	950	01:00	02:00	0	00:00	00:00
62	Opaque en poudre 1	135	02:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	01:00	02:00	0	00:00	00:00
63	Opaque en poudre 2	135	02:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	950	55	950	01:00	02:00	0	00:00	00:00
64	Epaulement 1 + 2	135	02:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	01:00	0	00:00	00:00
65	Dentine 1	135	01:00	03:00	575	02:00	Cont.	575	920	55	920	01:00	01:00	850	03:00	06:00
66	Dentine 2	135	01:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	910	55	910	01:00	01:00	850	03:00	06:00
67	Cuisson de glaçage	135	01:00	02:00	575	01:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	850	03:00	06:00
68	Correction (Final Kiss)	135	01:00	01:00	575	01:00	Cont.	575	880	55	880	01:00	01:00	850	03:00	06:00
69	Epaulement Final	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	660	55	660	01:00	01:00	0	00:00	00:00

Cercor ceram kiss																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
72	Liner en pâte 1	135	06:00	02:00	575	03:00	Cont.	575	970	55	970	00:00	01:00	0	00:00	00:00
73	Liner en pâte 2	135	06:00	02:00	575	03:00	Cont.	575	960	55	960	00:00	01:00	0	00:00	00:00
74	Epaulement 1	135	03:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	850	55	850	00:00	01:00	0	00:00	00:00
75	Epaulement 2	135	03:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	850	55	850	00:00	02:00	0	00:00	00:00
76	Dentine 1	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	830	55	830	00:00	01:30	0	00:00	00:00
77	Dentine 2	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	820	55	820	00:00	01:30	0	00:00	00:00
78	Cuisson de glaçage	135	00:00	03:00	450	02:00	Off	0	0	55	800	00:00	01:00	0	00:00	06:00
79	Correction (Final Kiss)	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	680	55	680	00:00	01:00	0	00:00	06:00
80	Epaulement Final (F-SM)	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	680	55	680	00:00	01:00	0	00:00	06:00

Press&smile™

Cercor ceram press Maquillage																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
84	Cuisson de fixation de maquillants	135	02:00	02:00	450	00:00	Cont.	450	700	55	700	00:00	01:00	0	00:00	00:00
85	Cuisson de glaçage	135	02:00	02:00	450	00:00	Off	0	0	55	800	00:00	01:00	0	00:00	00:00

Cercor ceram press Stratification																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
87	Cuisson de glaçage	135	00:00	03:00	450	02:00	Off	0	0	55	800	00:00	01:00	0	00:00	00:00
88	Dentine / incisal	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	830	55	830	00:00	01:30	0	00:00	00:00
89	Correction	135	02:00	03:00	450	03:00	Cont.	450	680	55	680	00:00	01:00	0	00:00	00:00

Ducera press Maquillage																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
120	Opaque en pâte	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	01:30	00:00	0	00:00	00:00
121	Correction cervical	135	02:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	01:00	00:00	0	00:00	00:00
122	Colorants de glaçage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	810	00:00	01:00	0	00:00	00:00
123	Correction incisal	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	720	55	720	00:00	01:00	0	00:00	00:00
124	Correction cervical > 5 unités	135	02:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	01:00	00:00	0	00:00	05:00
125	Colorants / Glaçage > 5 unités	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	810	00:00	01:00	0	00:00	05:00
126	Correction incisal > 5 unités	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	720	55	720	00:00	01:00	0	00:00	05:00

Ducera press Stratification																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation °C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
127	Opaque en pâte	135	04:00	02:00	575	01:00	Cont.	575	980	55	980	01:30	00:00	0	00:00	00:00
128	Duceram love Dentine / incisal	135	02:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	01:00	01:00	0	00:00	00:00
129	Colorants / Glaçage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	810	00:00	00:00	0	00:00	00:00
130	Duceram love Dentine / incisal > 5 unités	135	02:00	02:00	500	02:00	Cont.	500	820	55	820	01:00	01:00	0	00:00	05:00
131	Colorants Glaçage > 5 unités	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	810	00:00	00:00	0	00:00	05:00

Duceram Plus																													
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)		Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)		Temp. de montée (°C)		Temps de montée (min.)		Vide	Vide on (°C)		Vide off (°C)		Vitesse de montée (°C/min.)		Température finale (°C)		Durée de vide (min.)		Temps de maintien (min.)		Temp. de thermo-cristallisation °C)		Temps de thermo-cristallisation (min.)		Refroidissement	
90	Opaque en pâte 1	135	05:00	02:00	575	00:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	03:00	0	00:00	00:00													
91	Opaque en pâte 2	135	05:00	02:00	575	00:00	Cont.	575	930	55	930	01:00	02:00	0	00:00	00:00													
92	Opaque en poudre 1	135	02:00	02:00	600	02:00	Cont.	600	930	55	930	01:00	03:00	0	00:00	00:00													
93	Opaque en poudre 2	135	02:00	02:00	600	00:00	Cont.	600	930	55	930	01:00	02:00	0	00:00	00:00													
94	Epaulement	135	07:00	02:00	575	02:00	Cont.	575	920	55	920	01:00	01:00	0	00:00	00:00													
95	Dentine 1 CDT < 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Cont.	600	910	55	910	01:00	01:00	0	00:00	00:00													
96	Dentine 2 CDT < 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Cont.	600	900	55	900	01:00	01:00	0	00:00	00:00													
97	Cuisson de glaçage CDT < 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	0	00:00	00:00													
98	Correction CDT < 14,2	135	02:00	02:00	600	01:00	Cont.	600	880	55	880	01:00	01:00	0	00:00	00:00													
99	Dentine 1 CDT > 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Cont.	600	910	55	910	01:00	01:00	850	03:00	00:00													
100	Dentine 2 CDT > 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Cont.	600	900	55	900	01:00	01:00	850	03:00	00:00													
101	Cuisson de glaçage CDT > 14,2	135	02:00	02:00	600	02:00	Off	0	0	55	890	00:00	01:00	850	03:00	00:00													
102	Correction CDT > 14,2	135	02:00	02:00	600	01:00	Cont.	600	880	55	880	01:00	01:00	850	03:00	00:00													

Duceram LFC																
Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Séchage (min.)	Temps de fermeture (min.)	Temp. de montée (°C)	Temps de montée (min.)	Vide	Vide on (°C)	Vide off (°C)	Vitesse de montée (°C/min.)	Température finale (°C)	Durée de vide (min.)	Temps de maintien (min.)	Temp. de thermo-cristallisation (°C)	Temps de thermo-cristallisation (min.)	Refroidissement
105	Wash	135	01:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	700	55	700	01:00	01:00	0	00:00	00:00
106	Dentine	135	02:00	02:00	450	01:00	Cont.	450	680	55	680	01:00	01:00	0	00:00	00:00
107	Cuisson de glaçage	135	02:00	02:00	450	01:00	Off	0	0	55	650	00:00	01:30	0	00:00	00:00

Numéro de programme	Nom du programme	Température initiale (°C)	Vitesse de montée (°C/min)	Température finale (°C)	Temps de maintien (min.)	Temps de pressée (min.)	Pression de pressée contrôlée (bar)
180	Cergo Kiss Moufle 100g/200g	700	60	980	20:00	20:00	2,7
181	Cergo Kiss PressMaster	700	60	980	40:00	40:00	3,0
182	CerconPress Moufle 100g/200g	700	60	940	20:00	10:00	2,7
183	Cercon PressMaster	700	60	960	40:00	20:00	3,0
184	Ducera press Moufle 100g/200g	700	60	930	20:00	10:00	2,7
185	Ducera press PressMaster	700	60	960	40:00	20:00	3,0
186	e-max press Moufle 200g	700	60	930	25:00	04:30	2,7

*e.x1 peut être utilisé pour le traitement de l'IPS e-max®.
IPS e-max® est une marque déposée de Ivoclar Vivadent

20 Caractéristiques techniques

① Veuillez également tenir compte des indications qui figurent sur la plaque signalétique du four, voir 6.5
Plaque signalétique du four et les informations qu'elle contient page 32.

Caractéristiques techniques		
Dimensions ProFire2 compact	Profondeur :	430 mm
	Largeur :	270 mm
	Hauteur (chambre de cuisson fermée):	460 mm
	Hauteur (chambre de cuisson ouverte):	610 mm
Dimensions ProFire2 press	Profondeur :	430 mm
	Largeur :	270 mm
	Hauteur (chambre de cuisson fermée):	560 mm
	Hauteur (chambre de cuisson ouverte):	710 mm
Conditions ambiantes requises	Lieu d'utilisation :	Four conçu pour un usage à l'intérieur uniquement
	Altitude maxi autorisée par rapport au niveau de la mer :	jusqu'à 2 000 m
	Plage de température :	5–40 °C
	Humidité relative de l'air maximale autorisée :	80 % jusqu'à 31°C 50 % jusqu'à 40°C (décroissante)
	Fluctuations du courant de secteur admissibles :	Pas plus de 10 % de la tension nominale
Tension d'alimentation et fréquence	Europe:	230–240 V~ (50/60 Hz)
	Pays hors Europe (Amérique du Nord, Canada, Japon, etc.) :	100–125 V~ (50/60 Hz)
Protection circuit électrique		au moins 10 A
Protection interne		6 A
Pression admissible (air comprimé) (alimentation en air comprimé par compresseur optionnel par exemple – seulement ProFire2 press)		3,5–10 bar
Vide admissible (Vide produit par pompe à vide optionnelle par exemple)		Jusqu'à - 0,05 bar
Puissance absorbée		1 400 W
Température de cuisson maximale		1 200 °C
Poids ProFire2 press		27 kg
Poids ProFire2 compact		23 kg

21 Déclaration de conformité UE

DeguDent GmbH

Rodenbacher Chaussee 4

63457 Hanau

Allemagne

Par le présent document nous attestons que le produit:

ProFire2 press four de cuisson et pressée pour céramiques dentaires

ProFire2 compact four de cuisson pour céramiques dentaires

Satisfait aux exigences contenues dans les directives européennes suivantes:

1. **Directive 2011/65/CE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHs)**
2. **Directive 2002/96/UE sur le matériel « basse tension »**
3. **Directive sur les machines 2006/42/UE**
4. **Directive sur les basses tensions 2006/95/UE**
5. **Directive sur la CEM « 89/336/CEE »**

Oui également été appliquées les normes suivantes :

DIN EN ISO 12100: 2011-03

DIN EN ISO 12100: 2011-07

DIN EN 61010-2-010: 2004-06

DIN EN 61326-1: 2011-04

Hanau, 14.12.2011



Dr. Udo Schusser
Recherche & Développement

Hanau, 14.12.2011



Dr. Bernhard Kraus
Management qualité

Pour tout complément d'information
www.degudent.com